



苏式糕点制作技艺

第二章 苏式糕点的原辅料

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

10.香料



- 在苏式糕点中的香料，大多是天然植物香料，很少是人工合成香料。
- 玫瑰花、桂花等天然植物香料，经传统工艺加工后，添加到苏式糕点中，不但能够改善制品的风味，而且还能丰富制品的色彩。
- 一些蜜饯、干果、果仁本身也具有独特香味，将其添加到苏式糕点中也能调节风味。



- **玫瑰花**：苏式糕点常用紫红玫瑰。传统加工方法是浸泡、干制、糖渍。优质玫瑰花香气浓郁，花萼完整，大小均匀。
- **桂花**：常用于制作重阳糕、冬酿酒等苏式食品。一般桂花制成桂花酱，也可蒸露、浸酒。优质桂花花形自然，色泽鲜艳，香气浓郁。
- **薄荷**：在苏式糕点中，可用于制作薄荷糕等传统食品。一般将新鲜薄荷采下后风干，保存于阴凉通风之处即可。
- **葱**：将葱油炸或拌入面团中烘烤时，大蒜素在酶作用下发生分解，产生强烈刺激性气味，使糕点带有独特葱香风味。
- **姜**：用于糕点肉馅中，具有去腥、增香和调味等作用。在苏式糕点中，既可以使用鲜姜，也可以使用干姜。
- **香辛料**：常见的有花椒、肉桂、八角、丁香、茴香、陈皮等，通常研磨成粉单独或混合使用。在苏式糕点中，常用于糯米和肉类。
- **合成香料与香精**：在苏式糕点中，常见的合成香料有香兰素、苯甲醛、乙基麦芽酚、柠檬醛、薄荷脑等，常用的食用香精是油溶性、果香型香精，例如桔子味、香蕉味、菠萝味的香精。

11. 色素

- 苏式糕点经常使用**天然色素**而很少使用合成色素。
- 一些天然色素除赋予色泽外，还兼有改善**风味**、强化**营养**等作用。
- 天然色素按**来源**可分为植物色素、动物色素、微生物色素，按**溶解性**可分为水溶性色素、油溶性色素。



- **天然红色素**：红曲红（红曲色素、红曲米），甜菜红（甜菜根红），紫胶红（虫胶红），辣椒红素（辣椒红色素），紫红玫瑰花等。
- **天然黄色素**：姜黄素（姜黄色素），栀子黄，红花黄，桂花，松花，姜汁等。
- **天然绿色素**：叶绿素铜钠盐，薄荷，青黛，青菜，麦叶等。
- **天然黑色素**：焦糖色素，黑芝麻屑，山楂碳，可可粉等。
- **合成色素**：在苏式糕点中，胭脂红、柠檬黄等合成色素多用于彩装，但是用量有严格规定。

12.膨松剂

- 膨松剂又称疏松剂，能够使制品的体积增大、组织疏松、口感改善。
- 在苏式糕点中，常用的膨松剂可分为化学膨松剂和生物膨松剂两大类，化学膨松剂又可分为碱性膨松剂、酸性膨松剂和复合膨松剂两类。



12.膨松剂

● 化学膨松剂

- **碱性膨松剂**：主要有碳酸氢钠（小苏打）和碳酸氢铵等。
- **酸性膨松剂**：主要有酒石酸氢钾、磷酸氢钙等。
- **复合膨松剂**：又称发酵粉、泡打粉。常见的有小苏打和酒石酸氢钾配方、小苏打和酸性磷酸钙配方。

● 生物膨松剂

- **鲜酵母**：又称压榨酵母，由酵母液经除去一定量水分后压榨而成。
- **活性干酵母**：由鲜酵母经低温干燥而成。
- **即发干酵母**：又称速溶干酵母、速效干酵母，是高活性新型干酵母。
- **甜酒酿**：除酵母外，甜酒酿在苏式糕点中也是常用的生物疏松剂。

苏式糕点制作技艺

第二章 苏式糕点的原辅料

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院