

## 实验三 糕点制作

### 一 桃酥的制作

#### 一、目的

通过桃酥的制作，掌握酥点类糕点的制作工艺。

#### 二、产品配方

1. 配料：面粉 30 斤、白糖 12 斤、花生油 12 斤、碳酸氢氨 0.6 斤、泡打粉 0.6 斤、鸡蛋 4 斤、水 4 斤

2. 外用料：芝麻 1.5 斤

#### 三、主要设备

烤箱、和面机

#### 四、工艺流程

称料→调粉→成型→烘烤→冷却→包装

#### 五、操作要点

1. 调制面团：首先将糖、鸡蛋、油、碳酸氢氨、泡打粉置于和面机内搅拌均匀后，再放入水搅拌均匀，最后加入面粉调制成软硬适度的面团。但调制时间不宜过长，防止面团上劲。

2. 成型：把调制好的面团分成小剂，用手拍成高状圆形，按入模内，按模时应按实按平，安平后削平然后磕出，成型要规格。将磕出的生坯。行间距适当的码入烤盘内，最后中间按一个凹眼，分别撒芝麻。

3. 烘烤：入炉。上下火力要稳，不宜高。一般在 160℃左右，上下火力一致，熟透后出炉，冷却包装。

#### 六、质量标准

1. 色泽：表面色泽为金黄色，裂纹内淡黄色，均匀一致。

2. 口味：酥松可口，具有芝麻香味，无异味。

3. 规格：规格整齐，薄厚一致，裂纹均匀。

4. 内部组织：有细小均匀的蜂窝，不欠火，不青心。

### 二 酥皮枣泥的制作

## 一、目的

通过酥皮枣泥的制作熟练掌握酥皮类糕点大破酥的技术。

## 二、产品配方

### 1. 配料

皮面：面粉 18 斤、大油 3.6 斤、水 8.5 斤

酥面：面粉 24 斤、大油 12 斤

馅：枣泥 45 斤、芝麻 2 斤

2. 外用料：精粉 2 斤、青梅 1 斤

## 三、主要设备

和面机、烤箱

## 四、工艺流程

配料→和面→破酥→包馅→成型→美化码盘→烤制→冷却

## 五、操作要点

1. 调制皮面：先将大油加温水化开，搅拌均匀达到一定的乳化程度，再加入面粉。搅拌，调制成面团，分成八块备用。

2. 制油酥：将面粉、油搅拌均匀，搓成油酥分成六块备用。

3. 制馅：将炒制好的枣泥馅半成品加入芝麻，搓揉均匀即可。

4. 破酥：破酥时要做到皮酥相对，先将皮面擀成长方形的面片，中间厚上下薄，然后将酥面均匀的摊铺在皮面上，先从左右两头擀一窄边，再从上边往里包裹（往下擀）使其剂口正好压在面卷底部（茬口朝面案），然后用手压实一下，使其茬口粘牢，并在上面撒上面，

然后翻转茬口朝上，用擀面杖或走锤擀成下宽 50cm 左右，长 100cm 的面片，先从两头切去，一条复在大片上按实，再顺长从中间一刀开，成为宽 25cm，长 100cm 的两片相等面片，从中间刀口处分往外卷，即成较大的面条再进行揉搓切断。

5. 包馅：要求做到皮、馅均匀，系口严整，不偏皮，分量准确。

6. 成型：用手团圆并按成圆饼状，打戳记。

7. 美化码盘：美化时产品表面做到戳记清楚、端正，点饰辅料位置适当，美观大方，码盘时生坯要轻拿轻放，行间距离要均匀，数量合适，烤盘要擦净。

8. 烘烤：入炉大底火，中温上火，直到出炉。

## 六、质量标准

1. 色泽：表面为金黄色，底板为棕黄色，不得焦糊。

2. 口味：酥松绵软，有浓郁的枣泥香味。枣泥稍有筋劲感，不得有焦糊味。

3. 形态：大小均匀，端正，馅皮匀称，层次分明，美观大方。

4. 内部组织：酥松起皮，皮酥层次清楚，不混酥，馅皮分明均匀，馅内小料均匀，无夹杂物。

## 三 糖舌酥的制作

### 一、目的

通过实验熟练掌握酥皮类糕点小破酥的方法。

### 二、产品配方

### 1. 配料:

皮面: 面粉 27 斤、大油 5.5 斤 白糖 1 斤、水 12 斤

酥面: 面粉 22 斤、熟面粉 11 斤、大油 2 斤、白糖 17 斤、桂花  
1.5 斤、花椒面 0.15 斤

2. 外用料: 面粉 2 斤

### 三、工艺流程

配料→和面→破酥→成型→烘烤→冷却

### 四、操作要点

1. 调制面皮: 现将白糖、大油、加温水化开, 搅拌均匀, 达到一定的乳化程度, 在加入面粉, 搅拌制成面团, 分成十块备用。

2. 制糖酥: 现将大油、白糖、桂花、花椒面搅拌成乳化状态, 在加入面粉, 搓成油酥, 分成十块备用。

3. 成型: 每块水皮或糖酥, 下小剂为每块 120 个, 后包酥。一个水皮包一个油酥, 擀成片, 卷成喇叭筒形, 在擀成一头宽一头窄的薄片后, 再从小头开始卷, 卷条要松, 卷筒粗细与大头一致, 再擀成长 90mm。宽为 35mm。

4. 烘烤: 中温火。

### 五、质量标准

1. 色泽: 表面和底面均为棕黄色, 均匀一致。

2. 口味: 酥脆香甜可口, 无异味。

3. 形态: 长短厚薄均匀一致, 不脱皮。

4. 内部组织: 酥松起发, 层次分明、清楚, 层次中间有空隙, 不混酥。