

# 《中西糕点大全》

## 图书基本信息

书名：《中西糕点大全》

13位ISBN编号：9787503215377

10位ISBN编号：7503215372

出版时间：1982-10

出版社：中国旅游出版社

页数：473

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中西糕点大全》

## 内容概要

### 内容提要

本书内容共分六章。详细介绍了235个优质糕点品种的配料比例、制作工艺、感官标准及注意事项等。这些品种中，既有适应外宾口味的西式糕点，又有传统民族风味的中式糕点。同时又对使用的原、辅材料性能，糕点基本操作技术均做了通俗易懂、深入浅出的叙述。 —

本书可供商业、旅游学校、糕点技术工人、饮食服务、旅游行业及家庭制作参考。

## 书籍目录

### 目录

#### 第一章 概论

##### 第一节 糕点生产的发展概况

##### 第二节 糕点的一般性概念

###### 一、什么叫糕点

###### 二、糕点都有哪些特点

##### 第三节 糕点的分类

###### 一、中、西点有哪些区别

###### 二、中式糕点按产品特点分类

###### 三、西式糕点按产品特点分类

##### 第四节 传统的分类方法

###### 一、按制作方法分类

###### 二、按地理位置分类

#### 第二章 生产糕点的原、辅料

##### 第一节 面粉

###### 一、面粉是由什么组成的

###### 二、生产糕点选择什么样的面粉

##### 第二节 甜味料

###### 一、食糖

###### 二、饴糖与淀粉糖浆

###### 三、在糕点生产中更好地利用甜味料的作用

##### 第三节 油脂

###### 一、油脂的含义

###### 二、油脂的成分

###### 三、了解油脂主要成分的特性及利用

###### 四、油脂的物理特性

###### 五、糕点加工常用的油脂

###### 六、油脂在糕点生产中的作用

###### 七、如何利用油脂在糕点生产中的作用

###### 八、油脂酸败原因及预防

###### 九、如何防止油脂酸败

##### 第四节 辅助材料

###### 一、蛋品

###### 二、果仁、糖渍果料、果酱、果干及其它

###### 三、乳品

###### 四、水

###### 五、加工糕点的添加剂

###### (一) 疏松剂

###### (二) 调味剂

###### (三) 调色剂

###### (四) 胶冻剂

#### 第三章 糕点生产经常遇到的一些问题

##### 第一节 原、辅材料的处理

###### 一、糕点生产在原材料配备上应注意些什么

###### 二、生产前对原、辅料都做哪些处理

##### 第二节 面团的调制

###### 一、面团是怎样形成的

- 二、调制酥皮点心的水皮应注意哪些问题
- 三、调制水皮为什么不能一次加水合成
- 四、调制油酥应注意哪些问题
- 五、酥性面团应怎样调制
- 六、韧性面团适合什么样的产品
- 七、蛋糕的质量好坏与打蛋是什么关系
- 八、掌握适当的打蛋时间和温度
- 九、怎样防止茶酥面糊“起劲”
- 十、如何提高肥面类面团的质量

## 第三节 熟制加工

- 一、糕点熟制的原理是什么
- 二、烘烤应注意什么问题
- 三、烘烤过程中的一般规律
- 四、油炸应注意哪些问题
- 五、怎样识别油温的高低
- 六、蒸制品的加工应注意些什么

## 第四节 熬浆与挂浆

- 一、浆分哪几类、怎样熬制
- 二、糖浆内为什么加入适量的化学稀
- 三、化学稀应在什么时间投入
- 四、挂浆应注意哪些问题

## 第五节 馅料加工

- 一、馅分哪几类
- 二、擦馅应注意的问题

## 第六节 冷却、包装及贮存

- 一、糕点的冷却与产品质量的关系
- 二、糕点的包装应注意哪些问题
- 三、保管运输中应注意些什么

## 第四章 中式糕点

### 第一节 酥皮类

- 一、白糖饼
- 二、油香酥
- 三、葱花缸炉
- 四、潮州老婆饼
- 五、京八件
- 六、三角火勺
- 七、卷酥
- 八、芝葱饼
- 九、立酥饼
- 十、小胖酥
- 十一、干果清糖酥
- 十二、糖酥卷
- 十三、蛋黄点心
- 十四、麻香卷
- 十五、荷叶酥
- 十六、重阳糕
- 十七、椒盐饼
- 十八、大方酥饼
- 十九、三白月饼

- 二十、椒盐牛舌饼
- 二十一、水晶饼
- 二十二、玫瑰饼
- 二十三、鸭尾酥
- 二十四、白鹅酥
- 二十五、糖酥什锦月饼
- 二十六、马蹄缸炉
- 二十七、酥皮月饼
- 二十八、六瓣酥
- 二十九、南味月饼
- 三十、蛋香饼
- 三十一、菠萝酥
- 三十二、苏达饼
- 三十三、南式卷
- 三十四、葱香牛舌饼

## 第二节 油炸类

- 一、咸排叉
- 二、开口笑
- 三、红牡丹
- 四、白牡丹
- 五、金条
- 六、面筋银条
- 七、蛋馓
- 八、舌酥
- 九、灯笼果
- 十、莲花酥
- 十一、鸡蛋麻花
- 十二、马蹄酥
- 十三、竹节酥
- 十四、鲍鱼酥
- 十五、云子果
- 十六、花生珍珠糕
- 十七、香酥片
- 十八、千层酥
- 十九、萨其玛
- 二十、蜜三刀
- 二十一、酥盒子
- 二十二、蜜麻花
- 二十三、龙眼酥
- 二十四、面筋封糕
- 二十五、菊花酥
- 二十六、冰蓼花
- 二十七、羊角蜜
- 二十八、馓子
- 二十九、麻糖
- 三十、糖枣
- 三十一、粉蜜
- 三十二、芙蓉糕
- 三十三、麻元

## 三十四、玻璃麻花

### 第三节 酥类

- 一、扒裂饼
- 二、大方果
- 三、金钱酥
- 四、核桃酥
- 五、小炉果
- 六、奶油酥
- 七、托果
- 八、鱼鳞酥
- 九、杏仁酥
- 十、到口酥

### 第四节 蛋糕类

- 一、喇嘛糕
- 二、方糕
- 三、西洋糕
- 四、蛋糕

### 第五节 浆皮类

- 一、豆蓉月饼
- 二、双酥月饼
- 三、双麻月饼
- 四、果仁肉丁月饼
- 五、银星玫瑰月饼
- 六、提浆玫瑰月饼

### 第六节 混糖皮类

- 一、豆沙饼
- 二、涿州饼
- 三、桂竹点心
- 四、广式小凤饼
- 五、蛋黄酥
- 六、广东月饼
- 七、冬瓜饼
- 八、红皮月饼
- 九、香蕉酥
- 十、闽式福建礼饼
- 十一、三元酥
- 十二、蛋黄什锦月饼
- 十三、桃杏果
- 十四、自来红月饼
- 十五、自来白月饼
- 十六、水晶月饼
- 十七、奶油蛋黄月饼
- 十八、赖皮月饼
- 十九、芙蓉饼
- 二十、奶香月饼
- 二十一、鸡蛋安棒

### 第七节 饼干类

- 一、冰霜条
- 二、奶豆

三、麻香饼

四、桃香脆

五、高桥薄脆

第八节 其它类

一、桂花糕

二、油茶面

三、绿豆糕

四、元宵

第九节 中点半成品加工

一、枣泥馅

二、澄沙馅

三、元宵馅

四、糖渍肉丁

五、糖渍猪板油

六、绿豆面

七、炒米粉

八、月饼糖浆

第五章 西式糕点

第一节 奶油清酥类

一、奶油牛肉卷

二、奶油鸡肉盒

三、奶油风轮酥

四、奶油蝴蝶酥

五、奶油三角酥

六、奶油冰花酥

七、奶油红果酥

八、奶油千层酥

九、奶油花生清酥

十、奶油燕酥

十一、奶油马蹄酥

十二、奶油云卷酥

十三、奶油牛肉起酥

十四、奶油绕花酥

十五、奶油清酥卷

第二节 蛋白类

一、蛋白酥

二、蛋白脆酥

三、巧克力蛋白酥

四、芝麻蛋白酥

五、蛋白蘑菇

六、花生蛋白脆

七、蛋白起盖酥

八、蛋白花生酥

九、奶油蛋白点心

第三节 蛋糕类

一、奶油水果糕

二、果酱卷糕

三、果仁蛋糕

四、清方蛋糕

- 五、三色糕
- 六、瓜仁卷糕
- 七、三角糕
- 八、水果条蛋糕
- 九、奶油纸卷糕
- 十、香油蛋糕
- 十一、蛋黄饼
- 第四节 奶油混酥类
- 一、奶油果酱条
- 二、奶油砂糖酥
- 三、奶油核桃酥
- 四、奶油花生酥
- 五、奶油蛋白干点心
- 六、鸡蛋干点心
- 七、奶油风糖酥
- 八、蛋奶酥饼
- 九、奶油干点心
- 十、奶油羊角点心
- 十一、奶油什锦小、点心
- 十二、奶油球
- 十三、奶油花生干点心
- 十四、奶油果仁干点心
- 第五节 茶酥类
- 一、奶油浪花酥
- 二、奶油桃点心
- 三、奶油花朵酥
- 四、奶油茧形酥
- 五、奶油茶酥
- 六、奶油茶花酥
- 七、奶油水纹酥
- 八、奶油蘑菇酥
- 九、奶油花酥
- 十、奶油小、白片
- 十一、奶油巧克力酥
- 十二、奶油香蕉酥
- 十三、奶油果酱圆片
- 十四、砂盖
- 十五、奶油巧克力蛋黄酥
- 十六、蛋黄饼干
- 十七、奶油巧克力条酥
- 十八、奶油弯酥条
- 十九、奶油银星点心
- 二十、芝麻扣酥
- 二十一、蛋果糖饼
- 二十二、花生酥
- 二十三、芝麻条酥
- 二十四、芝麻宝豆
- 二十五、刺酥
- 二十六、宝豆饼干



二十七、葫芦酥

二十八、柠檬果

## 第六节 水点心类

一、蛋白小、水点心

二、糖皮果酱水点心

三、奶油水点心

四、蛋糕蛋白长条水点心

五、奶油蛋糕双片小、水点心

六、蛋白冻粉点心

七、蛋白膏饼干胎小水点心

八、气鼓

九、蛋糕糖皮大点心

十、蛋糕奶油大点心

十一、蛋糕蛋白大点心

十二、蛋白水果大点心

十三、奶油清酥大点心

十四、奶油糖皮大点心

十五、奶油立式礼点

十六、蛋糕奶油树根大点心

十七、大型礼点

## 第七节 肥面类

一、奶油什锦小面包

二、果酱炸包

三、油炸花生包

四、油炸肉包

五、面包干

六、奶油编花面包

七、奶油大面包

八、果酱大面包

九、开口面包

十、水果面包

十一、油炸牛肉包

十二、奶油黄酱切花面包

十三、奶油卷花面包

十四、奶油黄酱小面包

十五、奶油黄酱面包卷

十六、主食大面包

## 第八节 其它类

一、炸花球

二、油炸气鼓

三、油炸奶油清酥

四、奶油渔翁帽

五、奶油巧克力三角酥

六、奶油双色点心

七、奶油喇叭酥

## 第九节 西点半成品加工

一、蛋白冻粉膏

二、蛋白糖膏

三、白马糖

- 四、牛奶黄酱膏
- 五、糖粉蛋清膏
- 六、冻粉膏(块)
- 七、果酱冻粉膏
- 八、奶油黄酱膏
- 九、奶油糖粉膏
- 十、奶油白马糖膏
- 十一、返砂糖渣
- 十二、苹果酱
- 十三、杏酱
- 十四、草莓酱
- 十五、糖渍李子
- 十六、糖渍菠萝
- 十七、糖渍西瓜皮

## 第六章 附注

- 一、对产品名称的说明
- 二、用料说明
- 三、生产工具说明
- 四、加工方法说明
- 五、技术术语说明

# 《中西糕点大全》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)