

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糕点工业中的中式糕点的统一分类。

本标准适用于糕点工业中的生产、科研、教学及其它有关领域。

2 引用标准

GB 12140 糕点工业术语

3 分类原则

3.1 本标准的被分对象是全国糕点工业中的中式糕点的产品。

3.2 以生产工艺和最后熟制工序分类。

4 中式糕点

4.1 烘烤制品

以烘烤为最后熟制式序的一类糕点。

4.1.1 酥类

使用较多的油脂和糖。调制成酥性面团经成形、烘烤而制成的组织不分层次,口感酥松的制品。如京式的核桃酥、苏式的杏红酥等。

4.1.2 松酥类

使用较多的油脂,较多的糖(包括砂糖、绵白糖或饴糖),辅以蛋品或乳品等,并加入化学疏松剂,调制成松酥面团,经成形、烘烤而制成的疏松的制品。如京式的冰花酥,苏式的香蕉酥、广式的德庆酥等。

4.1.3 松脆类

使用较少的油脂,较多的糖浆或糖调制成糖浆面团,经成形、烘烤而制成的口感松脆的制品。如广式的薄脆、苏式的金钱饼等。

4.1.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团或固体油,经反复压片、折叠、成形、烘烤而制成的具有多层次、口感酥松的制品。如广式的千层酥等。

4.1.5 酥皮类

用水油面团包入油酥面团制成酥皮,经包馅、成形、烘烤而制成的饼皮分层次的制品。如京八件、苏八件、广式的莲蓉酥等。

4.1.6 松酥皮类

用松酥面团制皮,经包馅、成形、烘烤而制成的口感松酥的制品。如京式的状元饼、苏式的猪油松子酥、广式的莲蓉甘露酥等。

4.1.7 糖浆皮类

用糖浆面团制皮,经包馅、成形、烘烤而制成的口感柔软或韧酥的制品。如京式的提浆月饼、苏式的松子枣泥麻饼、广式月饼等。

4.1.8 硬酥类

使用较少的糖和饴糖,较多的油脂和其它辅料制皮,经包馅、成形、烘烤而制成的外皮硬酥的制品。如京式的自来红、自来白月饼等。

4.1.9 水油皮类

用水油面团制皮,经包馅、成形、烘烤而制成的皮薄馅饱的制品。如福建礼饼、春饼等。

4.1.10 发酵类

采用发酵面团,经成形或包馅成形、烘烤而制成的口感柔软或松脆的制品。如京式的切

片缸炉、苏式的酒酿饼、广式的西樵大饼等。

4.11 烤蛋糕类

以禽蛋为主要原料,经打蛋,调糊,注模、烘烤而成的组织松软的制品。如苏式的桂花大方蛋糕、广式的莲花蛋糕等。

4.1.12 烘糕类

以糕粉为主要原料,经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而制成的口感松脆的糕类制品。如苏式的五香麻糕、广式的淮山鲜奶饼、绍兴香糕等。

4.2 油炸制品

以油炸为最后熟制工序的一类糕点。

4.2.1 酥皮类

用水油面团包入油酥面团制成酥皮,经包馅、成形、油炸而制成的饼皮分层次的制品。如京式的酥盒子、苏式的花边饺、广式的莲蓉酥角等。

4.2.2 水油皮类

用水油面团制皮,经包馅、成形、油炸而制成的皮薄馅饱的制品。

4.2.3 松酥类

使用较少的油脂、较多的糖和饴糖,辅以蛋品或乳品等,并加入化学疏松剂,调制成松酥面团,经成形、油炸而制成的口感松酥的制品。如京式的开口笑、苏式的炸食、广式的炸多叻等。

4.2.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团,经反复压片,折叠、成形、油炸而制成的层次清晰、口感酥松的制品。如京式的马蹄酥等。

4.2.5 水调类

以面粉和水为主要原料制成水调面团,经成形、油炸而成的口感松脆的制品。如京式的炸大排岔等。

4.2.6 发酵类

采用发酵面团,经成形或包馅成形、油炸而制成的外脆内软的制品。如广式的大良(虫崩)(虫少)等。

4.2.7 上糖浆类

先制成生坯,经油炸后再拌(浇、浸)入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。如京式的蜜三刀、苏式的枇杷梗、广式的雪条等。

4.3 蒸煮制品

以蒸制或水煮为最后熟制工序的一类糕点。

4.3.1 蒸蛋糕类

以禽蛋为主要原料,经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。如京式的百果蛋糕、苏式的夹心蛋糕、广式的莲蓉蒸蛋糕等。

4.3.2 印模糕类

以熟制的原辅料,经拌合、印模成型、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

4.3.3 韧糕类

以糯米粉为主要原料制成生坯,经蒸制、成形而制成的韧性糕类制品。如京式的百果年糕、苏式的猪油年糕、广式的马蹄糕等。

4.3.4 发糕类

以面粉或米粉为主要原料调制成面团,经发酵、蒸制、成形而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。如京式的白蜂糕、苏式的米枫糕、广式伦教糕等。

4.3.5 松糕类

以粳米粉为主要原料调制成面团,经成形、蒸制而成的口感松软的糕类制品。如苏式的松子黄千糕、高桥式的百果松糕等。

4.3.6 粽子类

以糯米为主要原料,中间裹以(或不裹)果仁、果料、籽仁、肉类等辅料,用粽叶(或荷叶)包扎,经水煮而成的制品。

4.3.7 糕团类

以糯米粉为主要原料,经包馅(或不包馅)、成型、水煮而成的制品。如元宵等。

4.3.8 水油皮类

用水油面团制皮,经包馅、成形、水煮而成的制品。

4.4 熟粉制品

将米粉或面粉预先熟制,然后与其它原辅料混合而制成的一类糕点。

4.4.1 冷调韧糕类

用糕粉、糖浆和冷开水调成有较强韧性的软质糕团,经包馅(或不包馅)、成形而制成的冷作糕类制品。如闽式的食珍桔红糕等。

4.4.2 冷调松糕类

用糕粉、潮糖或糖浆拌合成松散性的糕团,经成型而制成的松软糕类制品。如苏式的松子冰雪酥、清闵酥等。

4.4.3 热调软糕类

用糕粉、糖和沸水调成有较强韧性的软质糕团,经成形而制成的柔软糕类制品。

4.4.4 印模糕类

用熟制的米粉为主要原料,经拌合、印模成型等工序而制成的口感柔软或松脆的糕类制品。如苏式的八珍糕,广式的莲蓉水晶糕等。

4.4.5 片糕类

以米粉为主要原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕,切片形而制成的口感绵软的糕类制品。

4.5 其它制品

凡上述各类制品以外的糕点。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。
本标准由黑龙江商学院食品工程系负责起草。

本标准主要起草人张守文、魏秋岚、

吴孟

。