



# 烘焙食品加工技术

## ——广式月饼的制作



月饼简介

1

2

月饼的分类和特点

月饼的原料选用

3

4

月饼的生产工艺



# 一、月饼简介

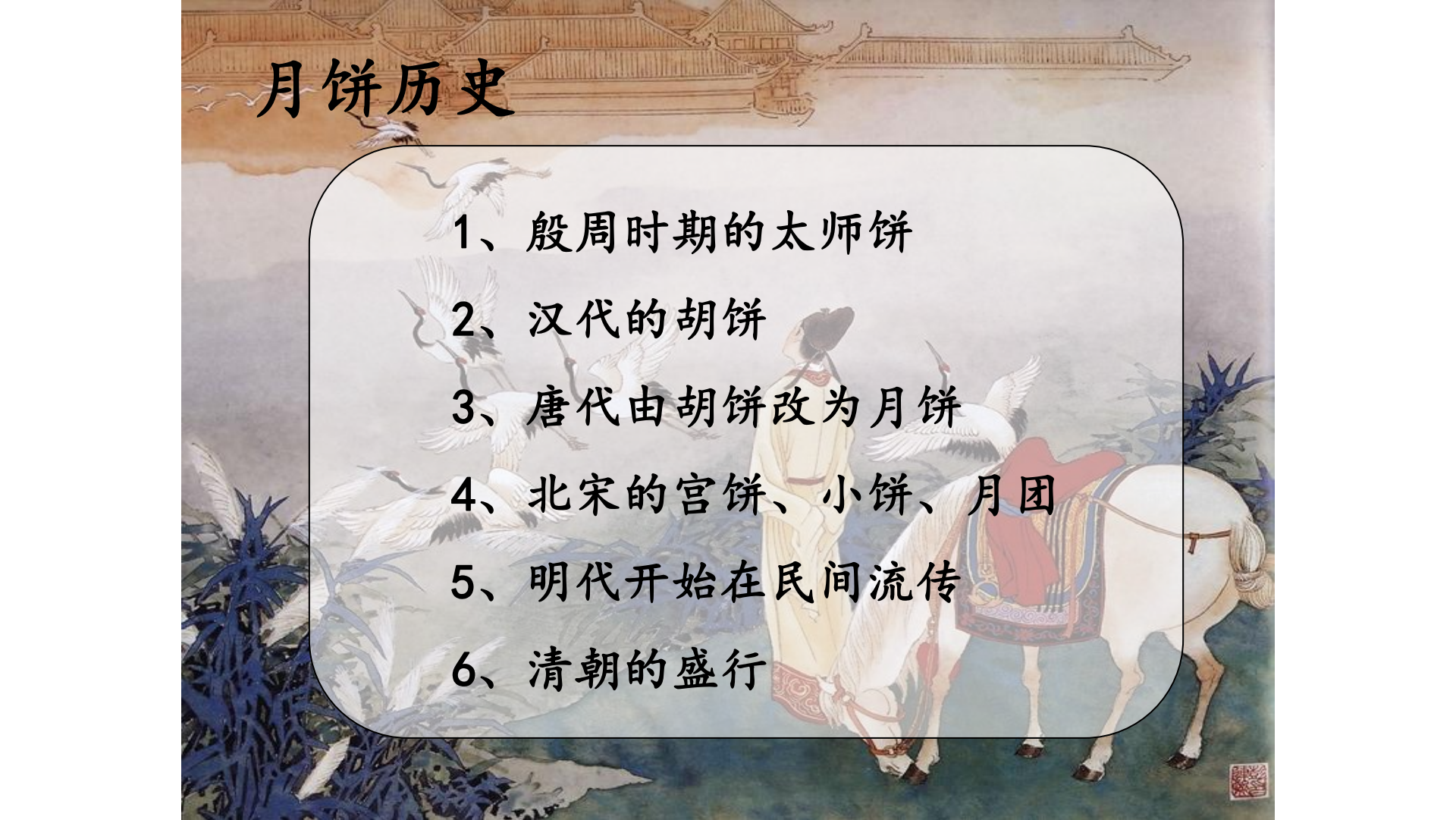
# 一、简介

中秋吃月饼，是我国民间的传统习俗。古往今来，人们把月饼当作吉祥、团圆的象征。除了以月饼祭月外，还以月饼馈赠亲朋。月饼已成为中秋节的象征。每逢中秋，皓月当空，阖家团聚，品饼赏月，谈天说地，尽享天伦之乐。



中秋佳节

# 月饼历史

The background is a traditional Chinese ink and wash painting. At the top, there are faint outlines of traditional Chinese buildings with tiled roofs. In the center, a white crane is depicted in flight, its wings spread. Below the crane, a woman in a yellow robe is walking, carrying a black object on her head. To her right, a white horse is standing, facing left. The horse is adorned with a red saddle and a blue and gold patterned blanket. The overall scene is set in a misty, mountainous landscape with some dark green foliage in the foreground.

1、殷周时期的太师饼

2、汉代的胡饼

3、唐代由胡饼改为月饼

4、北宋的宫饼、小饼、月团

5、明代开始在民间流传

6、清朝的盛行



## 二、月饼的分类和特点

# 一、月饼的分类和特点



按产品特色分

传统月饼  
非传统月饼

按产地分

广式  
京式  
苏式  
潮式

按工艺分

糖浆皮月饼  
浆酥皮月饼  
油酥皮月饼  
奶油皮月饼

.....



苏式



广式



京式



冰皮



冰皮月饼



桃山皮月饼





### 三、原材料的选用原则

# 三、原材料的选用原则



## 面粉

**要求：**面筋弹性、韧性和延伸性都不高，但可塑性良好

**选择：**低筋粉或月饼专用粉



## 糖浆

**选择：**转化糖浆，蔗糖加水 and 酸熬煮，水解生成葡萄糖和果糖的混合物。

果糖吸湿性强，使饼皮柔软油润。

**质量要求：**浓度为76%~82%，pH在3.3~3.5，色泽为淡黄或棕黄。



## 枧水

**作用：**中和转化糖浆中的酸，防止月饼产生酸味和影响口味；

使月饼皮的pH达到易于上色的程度；

枧水与酸中和时产生的CO<sub>2</sub>可使月饼适度膨胀，使口感疏松。



## 蛋品

**作用：**月饼表面刷蛋液，可以使月饼面金黄有光泽

制作蛋黄月饼

使馅料容易成团



## 四、广式月饼的制作工艺

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/326031142115010100>