



中华人民共和国国家标准

GB/T 12140—××××

代替 GB/T 12140—2007

糕点术语

Vocabulary for pastry

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 12140—2007《糕点术语》，与 GB/T 12140—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了部分术语条目(见 2007 年版的 2.2.13、2.2.14、2.4.2、2.4.3、2.4.4、2.4.5、2.4.6、2.4.7、2.4.8、2.4.9、2.4.10、2.4.11、2.4.12、2.4.13、2.4.14、2.4.15、2.4.18、2.4.19、2.4.20、2.4.21、2.4.22、2.5.18、2.5.19、2.6.40)；
- 删除了部分术语的定义(见 3.2、3.3,2007 年版的 2.2、2.3)；
- 增加了部分中式糕点的术语和定义(见 3.2.13、3.2.14、3.2.22、3.2.23)；
- 增加了西式糕点的术语和定义(见 3.3.10、3.3.17)；
- 增加了原辅料的术语和定义(见 3.4.1、3.4.2、3.4.4、3.4.5、3.4.6、3.4.9、3.4.10、3.4.11)；
- 增加了半成品的术语和定义(见 3.5.13、3.5.18、3.5.19、3.5.21)；
- 增加了生产工艺的术语和定义(见 3.6.1、3.6.2、3.6.19、3.6.20、3.6.24、3.6.25、3.6.26、3.6.27、3.6.28、3.6.31、3.6.32)；
- 增加了其他的术语和定义(见 3.7.1、3.7.2、3.7.3、3.7.4、3.7.5、3.7.6、3.7.7)；
- 更改了糕点的定义(见 3.1,2007 年版的 2.1)；
- 更改了部分中式糕点的术语和定义(见 3.2.1、3.2.2、3.2.4、3.2.6、3.2.7、3.2.9、3.2.10、3.2.15.1、3.2.15.2、3.2.15.3、3.2.15.4、3.2.15.5、3.2.15.6、3.2.15.8、3.2.15.9、3.2.15.12、3.2.16.2、3.2.17、3.2.17.1、3.2.17.2、3.2.17.4、3.2.18、3.2.18.1、3.2.18.2、3.2.19、3.2.20、3.2.21,2007 年版的 2.2.1、2.2.2、2.2.4、2.2.6、2.2.7、2.2.9、2.2.10、2.2.16、2.2.17、2.2.18、2.2.19、2.2.20、2.2.21、2.2.23、2.2.24、2.2.27、2.2.29、2.2.30、2.2.31、2.2.32、2.2.34、2.2.36、2.2.37、2.2.38、2.2.33、2.2.42、2.2.43、2.2.44)；
- 更改了部分西式糕点的术语和定义(见 3.3.1、3.3.4、3.3.5、3.3.7、3.3.8、3.3.9、3.3.14、3.3.15、3.3.16,2007 年版的 2.3.1、2.3.4、2.3.5、2.3.7、2.3.8、2.3.9、2.3.13、2.3.14、2.3.15)；
- 更改了部分原辅料的术语和定义(见 3.4.3、3.4.7、3.4.8,2007 年版的 2.4.1、2.4.16、2.4.17)；
- 更改了部分半成品的术语和定义(见 3.5.8、3.5.14、3.5.17,2007 年版的 2.5.8、2.5.13、2.5.17)；
- 更改了部分生产工艺的术语和定义(见 3.6.3、3.6.4、3.6.17、3.6.29、3.6.33、3.6.37,2007 年版的 2.6.1、2.6.2、2.6.15、2.6.21、2.6.24、2.6.30)；
- 增加了部分术语的许用术语(见 3.2.20、3.3.15、3.4.9、3.4.11、3.5.7、3.5.14、3.5.15、3.5.16、3.6.17)；
- 删除了部分术语的许用术语(见 2007 年版的 2.3.13、2.6.1)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)归口。

本文件起草单位：咀香园健康食品(中山)有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、东莞徐记食品有限公司、星巴克企业管理(中国)有限公司、欧麦香(福建)食品有限公司、北京百嘉宜食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、广州焙乐道食品有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、苏州稻香村食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、杭州知味观食品有限公司、泉州大维食品有限公司、广东奇乐趣食品科技有限公司、广东广益

科技实业有限公司、唇动食品股份有限公司、广电计量检测集团股份有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、上海中侨职业技术大学、立高食品股份有限公司、南昌乔府食品有限公司、福建省奇滋美食品有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、广州质量监督检测研究院、天津市食品安全检测技术研究院、好丽友食品有限公司、天津鸿宝祥食品科技有限公司、吉林中之杰食品科技发展有限公司、天津圣西琳食品工业有限公司、天津市大桥道食品有限公司、山东巴比熊食品有限公司、太仓市食品行业协会、四川吉顶云科技发展有限公司、赣州市惊华菲尔雪食品有限公司。

本文件主要起草人：胡志高、黄海瑚、马浩、夏树华、蔡云清、武薇、孙鹏、童远洋、蒋宇明、张春红、马建忠、艾满、冯纬、唐增禄、薛秀媛、杨菁、梁展韬、陈洪杰、何晓峰、刘振宇、鲁振、魏立立、吴西芝、许威、刘良丰、林秋华、彭亚锋、冼燕萍、张洁、赵立云、周连坤、王福胜、吴晓莉、纪竞、章伏银、王健、吕莉莉、曾亮生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989年首次发布为 GB/T 12140—1989，2007年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

糕点术语

1 范围

本文件界定了糕点的通用术语。

本文件适用于糕点的生产、销售、质量控制、检验、科研、教学及其他相关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1

糕点 **pastry**

以谷物、豆类、薯类、蛋类等一种或多种及其制品为原料,添加或不添加食用油脂及其制品、食糖、乳及乳制品以及其他原料,经调制、成型(或熟制后成型)、熟制等工艺制成的食品,以及熟制前和/或熟制后在产品表面和/或内部添加其他原料的食品。

3.2 中式糕点

3.2.1

糕点派式 **pastry varieties**

因原辅料、配方、制作工艺不同而形成的具有地方特色和地方风味的糕点流派。

3.2.2

京式糕点 **Beijing pastry**

以北京地区为代表,馅料多用果仁、蜜饯、冰糖、山楂、枣泥等原料,口味酸甜适中,具有松酥或松软口感等特点的产品。

注:代表品种有京八件、自来红、自来白、提浆饼、翻毛饼、山楂锅盔等。

3.2.3

苏式糕点 **Suzhou pastry**

以苏州地区为代表,馅料多用果仁、猪板油丁,常用桂花、玫瑰花调香,具有糕柔糯、饼酥松,口味清甜等特点的产品。

注:代表品种有苏式月饼、苏州麻饼和猪油年糕等。

3.2.4

广式糕点 **Cantonese pastry**

以广东地区为代表,馅料多用果仁、椰丝、莲蓉、蛋黄、糖渍猪脊膘等,具有馅饼皮薄馅多、米饼硬脆清甜、酥饼分层飞酥等特点的产品。

注:代表品种有广式月饼、杏仁饼、炒米饼、白绫酥饼等。

3.2.5

扬式糕点 **Yangzhou pastry**

以扬州和镇江地区为代表,馅料多用黑芝麻、蜜饯、芝麻油等,具有麻香风味突出等特点的产品。

注：代表品种有淮扬八件和黑麻椒盐月饼等。

3.2.6

闽式糕点 Fujian pastry

以福州地区为代表，馅料多用虾干、紫菜、桂圆、香菇、糖渍肥膘等，具有口味甜酥油润、海鲜风味突出等特点的产品。

注：代表品种有福建礼饼和猪油糕等。

3.2.7

潮式糕点 Chaozhou pastry

以潮汕地区为代表，馅料多用豆沙、糖冬瓜、糖渍猪脊膘等，具有豆香、葱香、腐乳香等风味突出特点的产品。

注：代表品种有潮式月饼。

3.2.8

宁绍式糕点 Ningbo and Shaoxing pastry

以宁波、绍兴地区为代表，辅料多用苔菜、植物油等，具有海藻风味突出等特点的产品。

注：代表品种有苔菜饼和绍兴香糕等。

3.2.9

川式糕点 Sichuan pastry

以成渝地区为代表，糯米制品较多，馅料多用花生、芝麻、核桃、蜜饯、猪板油丁等，具有软糯油润酥脆等特点的产品。

注：代表品种有麻饼、桃片和米花糖等。

3.2.10

沪式糕点 Shanghai pastry

高桥式糕点

以上海地区为代表，米制品居多，馅料多用赤豆、玫瑰花等，具有口味清香酥脆、油而不腻、香甜爽口、糯而不粘等特点的产品。

注：代表品种有松饼、松糕、薄脆、一捏酥等。

3.2.11

滇式糕点 Yunnan pastry

云南糕点

以云南地区为代表，多用云南特产火腿、鸡枞等入料，具有味甜而爽口等特点的产品。

注：代表品种有鸡枞白糖酥饼、云腿月饼、重油荞串饼等。

3.2.12

秦式糕点 Shaanxi pastry

陕西糕点

以陕西地区为代表，多用小麦粉、糯米、红枣、糖渍猪板油丁等为原料，具有饼起皮飞酥、清香适口，糕黏甜味美、枣香浓郁等特点的产品。

注：代表品种有水晶饼、陕西甄糕等。

3.2.13

湘式糕点 Hunan pastry

以湖南长沙、湘潭、衡阳、浏阳等地区为代表，具有形似灯芯、洁白柔润、味道清甜、清凉芳香或具有皮薄酥脆、外观金黄等特点的产品。

注：代表品种有长沙牛奶法饼、浏阳茴饼、湘潭灯芯糕等。

3.2.14

津式糕点 Tianjin pastry

以天津地区为代表,多用谷物粉、油脂、糖和坚果等为原料,具有酥脆清香、咸甜适中、口感软糯等特点的产品。

注:代表品有白皮、麻花、炸糕、槽子糕等。

3.2.15

烘烤糕点 baked pastry

以烘烤为最终熟制工艺的糕点。

3.2.15.1

酥类糕点 short pastry

以油脂和糖等为原料,调制成塑性面团,经成型、烘烤或油炸而成的组织不分层次,口感酥松的产品。

3.2.15.2

松酥类糕点 flaky pastry

以糖、油脂、蛋、乳品等一种或多种为原料,调制成具有一定韧性,良好可塑性的面团,经成型、烘烤或油炸而成的口感酥松的产品。

3.2.15.3

松脆类糕点 crispy pastry

以糖浆或糖、油脂为原料,调制成糖浆面团,经成型、烘烤而成的口感松脆的产品。

3.2.15.4

酥层类糕点 puff pastry

用水油面团包入油酥面团或固体油,经反复压片、折叠、成型、烘烤或油炸而成的具有多层次、口感酥松的产品。

3.2.15.5

酥皮类糕点 shortcrust pastry

用水油面团包入油酥面团或固体油脂制成酥皮,经包馅、成型、烘烤或油炸而成的饼皮分层次的产品。

3.2.15.6

水油皮类糕点 water-oil crust pastry

用水油面团制皮,经包馅、成形、烘烤或油炸而成的产品。

3.2.15.7

糖浆皮类糕点 syrup crust pastry

用糖浆面团制皮,然后包馅,经烘烤而成的柔软或韧酥的产品。

3.2.15.8

松酥皮类糕点 crispy crust pastry

用油脂、糖、蛋、乳品等一种或多种原料,调制成松酥面团,经包馅、成形、烘烤或油炸而成的口感酥松的产品。

3.2.15.9

硬皮类糕点 hard shortcrust pastry

以油脂、糖或糖浆等原料制皮,经包馅、烘烤而成的外皮硬酥的产品。

3.2.15.10

发酵类糕点 fermented pastry

发酵面团经成型或包馅成型、烘烤而成的口感柔软或松脆的产品。

3.2.15.11

烘烤类糕点 baked crispy pastry

以糕粉为主要原料,经拌粉、装模、炖糕、成型、烘烤而成的口感松脆的糕点产品。

3.2.15.12

烤蛋糕类糕点 baked soft pastry

以蛋、谷物粉、糖等一种或多种为原料,经搅拌、注浆、烘烤而成的组织松软的产品。

3.2.16

油炸糕点 fried pastry

以油炸为最终熟制工艺的产品。

3.2.16.1

水调类糕点 water-based fried pastry

以谷物粉和水为主要原料制成韧性面团,经成型、油炸而成的口感松脆的产品。

3.2.16.2

糯糍类糕点 fried glutinous rice pastry

以糯米粉为主要原料,经包馅(或不包馅)、成型、油炸而成的口感松脆或酥软的产品。

3.2.17

蒸煮糕点 steamed pastry

以水蒸、水煮为最终熟制工艺的产品。

3.2.17.1

蒸蛋糕类糕点 steamed soft pastry

以鸡蛋为主要原料,经打蛋、调糊、注模、蒸制、夹馅或不夹馅而成的组织松软的产品。

3.2.17.2

韧糕类糕点 steamed glutinous rice-based pastry

以糯米粉、淀粉及其制品、糖等为原料,经蒸制、包馅或不包馅、拌料或不拌料制成的韧性糕类产品。

3.2.17.3

发糕类糕点 steamed fermented pastry

以谷物粉和/或杂粮粉等为原料调制成面团,经发酵、蒸制、成型而成的带有蜂窝状组织的松软糕类产品。

3.2.17.4

松糕类糕点 steamed loose-textured pastry

以粳米粉、糯米粉、淀粉等为原料调制成面团,经成型、蒸制而成的口感松软的糕类产品。

3.2.18

熟粉糕点 cooked flour-based pastry

将米粉、豆粉、淀粉及其制品或谷物粉预先熟制后与其他原辅料混合而成的产品。

3.2.18.1

热调软糕类糕点 glutinous rice flour-based soft pastry

用糯米粉、糖和开水调制成有较强韧性的软质糕团,经包馅或不包馅、成形制成的柔软糕类产品。

3.2.18.2

印模糕类糕点 molded pastry

以熟或生淀粉、米粉、豆粉或谷物粉等为原料,经拌合、印模成型而成的口感柔软或松脆的糕类产品。

3.2.18.3

切片糕类糕点 sliced pastry

以米粉为原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕、切片而成的口感绵软的糕类产品。

3.2.18.4

冷调韧糕类糕点 cold-prepared soft pastry

用糕粉、糖浆和冷开水调制成有较强韧性的软质糕团,经包馅(或不包馅)、成型而成的冷作糕类产品。

3.2.18.5

冷调松糕类糕点 cold-prepared loose-textured pastry

以糕粉、潮糖(或糖浆)为主要原料拌合成松散性的糕团,经成型而成的松软糕类产品。

3.2.19

上糖浆类糕点 syrup-coated pastry

制成的生坯经油炸或烘焙等熟制后,拌(浇、浸)入糖浆口感松酥、松软或酥脆的产品。

3.2.20

沙琪玛 sachima

萨其马

萨琪玛

萨其玛

沙琪玛

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)、鸡蛋等为原料,添加或不添加其他配料,经调制面团、压片、切条、油炸或其他熟制工艺、拌糖浆、成型、切块而制成的传统中式糕点。

3.2.21

月饼 moon cake

使用小麦粉等谷物粉和/或食用淀粉、薯类粉、豆类、食用油脂等为原料,添加(或不添加)糖制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,主要在中秋节食用的传统节日糕点。

3.2.22

粽子 zongzi

以糯米和/或其他谷物等为主要原料,添加或不添加豆类、果仁、肉禽蛋及其制品、水产品、果蔬及其制品等配料,经熟制或不熟制,辅以粽叶成型后再经加工而成的产品。

3.2.23

元宵 yuanxiao

经制馅,并浸水(或喷水),通过手工或机械方式,在生糯米等谷物粉中反复滚粘加工而成,以在元宵节食用为主的传统节日食品。

3.3 西式糕点

3.3.1

干点心 dry light refreshments

以谷物粉、糖、蛋等为原料,添加或不加其他原辅料,调制或不同性质的面糊或面团,经成型、烘烤而成的口感松脆的产品。

3.3.2

小干点 crispy baked pastry and cookies

以谷物粉、糖、蛋等为原料,添加或不加其他原辅料,经挤糊、烘烤而成的小巧别致,香酥、松脆的产品。

3.3.3

裱花蛋糕 decorative cake

由蛋糕坯和装饰料组成的装饰精巧、图案美观的产品。

3.3.4

清蛋糕 non-fat cake

以谷物粉、蛋、糖等为原料制成的产品。

3.3.5

油蛋糕 butter cake

以谷物粉、蛋、糖、食用油脂等为原料制成的产品。

3.3.6

海绵蛋糕 sponge cake

以谷物粉、蛋、糖等为原料,经打发、注模、烘烤而成的组织松软的产品。

3.3.7

戚风蛋糕 chiffon cake

以谷物粉、蛋、糖、食用油脂等为原料,将蛋液打发后与面糊混合,经注模成型、烘烤而成的质地松软、富有弹性的产品。

3.3.8

慕斯蛋糕 mousse cake

以慕斯装饰蛋糕或作为蛋糕夹层,添加或不添加蛋黄制成的夹心蛋糕产品。

3.3.9

乳酪蛋糕 cheese cake

奶酪蛋糕

以海绵蛋糕、派皮或饼干底等为底坯或无底坯,将加工后的乳酪混合物倒入上面,经过(或不经过)烘烤、装饰而成的产品。或将乳酪、鸡蛋、面粉等搅拌均匀,加入或不加入打发后的蛋白混合均匀烤制而成的产品。

3.3.10

黑森林蛋糕 black forest cake

以谷物粉、蛋、糖、巧克力或可可、樱桃白兰地等为主要原料,经烘烤和裱花而成的产品。

3.3.11

蛋白点心 meringue pastry

以谷物粉、蛋白、糖等为原料,经烘烤而成的产品。

3.3.12

奶油起酥糕点 cream puff pastry

面团包入奶油,经反复压片、折叠、冷藏、烘烤而成的层次清晰,口感酥松的产品。

3.3.13

奶油混酥糕点 cream shortcrust pastry

将奶油、糖等和入面团中,经成型、烘烤而成的没有层次,口感酥松的产品。

3.3.14

泡芙糕点 cream puff

以谷物粉、淀粉、糖、食用油脂、蛋及其制品等中一种或几种为原料,添加或不添加其他原料,加热或不加热,经过挤注,加或不加酥皮烘烤成空心坯,冷却后加或不加馅、装饰而成的产品。

3.3.15

蛋类芯饼 custard pie

蛋黄派

以谷物粉、鸡蛋或蛋制品等为原料,添加或不添加糖、油脂等其他配料,经搅打充气(或不充气)、成型、烘烤制成糕坯,再经夹心或注心,涂饰或不涂饰等工序加工而成的产品。

3.3.16

蛋挞 tart

用谷物粉、蛋、糖、油等为原料制成蛋挞坯,加入奶、蛋等做芯料,经调制、成型、烘烤而成的产品。

3.3.17

软点心 soft dim sum

将谷物粉、糖、蛋等调成不同性质的面糊或面团,经成型、烘烤而成的口感松软的产品。

3.4 原辅料

3.4.1

小麦粉 wheat flour

由小麦碾磨制粉,部分或全部去除麸皮和胚,用于制作面制食品的产品。

3.4.2

全麦粉 whole wheat flour

以整粒小麦为原料,经制粉工艺制成的,且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3.4.3

焙烤食品预拌(混)粉 bakery premix

以谷物(粉和/或颗粒)、糖、食用淀粉、果蔬粉等的一种或多种为原料,添加或不添加食品配料(含食品添加剂),经配料、物理混合、包装等工艺制成的用于制作焙烤食品的产品。

3.4.4

食糖 sugar

以甘蔗、甜菜为原料制成的原糖、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等的总称。

3.4.5

淀粉糖 starch-derived sugar

以淀粉或淀粉质为原料,经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液(固)态产品,包括食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等。

3.4.6

糖霜 sugar frosting

以白砂糖为原料,添加适量的食用淀粉或抗结剂,经磨制或粉碎等加工而成的粉末状产品。

3.4.7

吉士粉 custard powder

以食用淀粉、糖、蛋制品、乳制品等中的两种或几种为原料,添加或不添加增稠剂、食品用香精、着色剂等制成的粉状产品。

3.4.8

慕斯粉 mousse powder

以糖等为原料,添加明胶、黄原胶、海藻酸钠等凝胶剂,视不同口味使用或不使用水果制品、酸奶粉、咖啡、坚果等原料,添加或不添加乳化剂、食用香精、着色剂等制成的粉状或带有颗粒的产品。

3.4.9

糕点上彩装 pastry decoration**糕点装饰材料**

中西式糕点表面涂布、表面戳记或喷印图案的可食用装饰。

3.4.10

焙烤用植物蛋白光亮液 vegetable protein glaze for bakery

以水、食用植物蛋白等为原料,添加或不添加植物油、糖等食品配料(含食品添加剂),经搅拌、均质、杀菌、包装等工艺制成的主要用于焙烤等相关食品使其表面色泽光亮的液态产品。

3.4.11

黄淇淋 pudding paste

黄酱

卡仕达酱

吉士酱

以谷物粉或淀粉、蛋或蛋粉、牛奶和糖等一种或多种为原料调制而成的膏状物。

3.5 半成品

3.5.1

面团 dough

谷物粉和其他原辅料经调制而成的团块状物质。

3.5.2

水调面团 elastic dough

筋性面团

韧性面团

谷物粉和水调制而成的具有较强筋性的面团。

3.5.3

水油面团 water-oil dough

水、油脂和谷物粉调制而成的面团。

3.5.4

油酥面团 shortcrust dough

油脂和谷物粉调制而成的面团。

3.5.5

糖浆皮面团 syrup-mixed dough

糖浆和谷物粉等原辅料调制而成的面团。

3.5.6

酥类面团 short dough

油脂和谷物粉等原辅料调制而成的面团。

3.5.7

松酥面团 soft shortening dough

混糖面团

松酥皮面团

谷物粉、糖、蛋、油脂等调制而成的面团。

3.5.8

发酵面团 fermented dough

以面团或谷物粉和/或杂粮粉、酵母或含酵母物质、糖或不加糖等原辅料经调制、发酵而成的面团。

3.5.9

米粉面团 rice flour dough

米粉和水等原辅料调制而成的面团。

3.5.10

淀粉面团 starch dough

淀粉和水等原辅料调制而成的面团。

3.5.11

面糊 batter**面浆**

谷物粉和其他原辅料经调制而成的流体或半流体。

3.5.12

蛋糕糊 cake batter

蛋、糖经搅打后,加入其他辅料和谷物粉调制而成的糊状物。

3.5.13

焙烤食品冷冻面团 frozen dough for bakery

以粮食及其加工品(如小麦粉等)为原料,同时配以辅料,添加或不添加食品添加剂,经配料、搅拌调制而成面团或面糊,再经分割、充填、发酵、包馅、成型、醒发、热处理等中一种或几种工序,冷冻而成的用于焙烤制品的非即食食品。

3.5.14

蛋白膏 protein paste**蛋白糖霜**

以蛋白或者蛋白霜粉、糖为原料,添加或者不添加其他辅料经搅打而成的膏状物。

3.5.15

奶油膏 cream paste**奶油糖霜**

奶油、糖和其他辅料经搅打而成的膏状物。

3.5.16

杏仁膏 almond paste**杏仁霜**

以杏仁、砂糖等为原料,添加朗姆酒或白兰地酒等制成,呈现面团状,质地柔软细腻,气味香醇,有浓郁的杏仁香气的产品。

注:该产品用于制作西式干点、馅料以及各种糕点的装饰物。

3.5.17

白马糖 semi-inverted sugar

糖、水煮沸后加入酸度调节剂再煮沸、冷却、搅拌成乳白色的半转化糖。

3.5.18

焙烤食品用糖浆 syrup for bakery products

以食糖和(或)淀粉糖、饮用水为主要原料,添加(或不添加)柠檬、菠萝、橘子等辅料及食品添加剂,经加工制成的主要用于焙烤食品的糖浆。

3.5.19

食品馅料 food filling

以谷物、薯类、豆类、坚果及籽类、肉、水产品、蛋、果蔬、食用花卉、乳、糖、食用油脂等及其制品的一种或多种为原料,添加或不添加其他辅料,经熟制或不熟制、包装等工艺制成的供焙烤食品、冷冻饮品、速冻食品等使用的产品。

3.5.20

糕粉 **cooked glutinous rice flour**

潮州粉

炒糯米粉

糯米经熟制、粉碎而成的粉。

3.5.21

润粉 **moist rice flour**

回粉

窖粉

匀粉

吸湿回潮的糕粉。

3.6 生产工艺

3.6.1

热加工 **heat-processing**

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等加热熟制为最终工艺。

3.6.2

冷加工 **cold-processing**

在各种加热熟制工序后,在常温或低温条件下再进行二次加工。

3.6.3

烘焙百分比配方 **percentage formula for bakery**

以一种原料的添加量为 100% 计,其他原辅料均以该原料作为添加基准,各种原辅料添加量之和大于 100%。

3.6.4

实际百分比配方 **actual percentage formula**

各种原辅料的添加量之和等于 100%。

3.6.5

蛋糖搅打法 **whipping method of egg and sugar**

先搅打蛋和糖,使蛋液充分充气起泡,然后加入谷物粉等其他原辅料的蛋糕面糊制作方法。

3.6.6

糖油搅打法 **whipping method of sugar and oil**

先搅打糖和油使之充分乳化,然后加入谷物粉等其他原辅料的蛋糕面糊制作方法。

3.6.7

粉油搅打法 **whipping method of flour and oil**

先搅打谷物粉和油使之充分混合,然后加入其他原辅料的蛋糕面糊制作方法。

3.6.8

乳化 **emulsification**

用搅拌的方法将蛋、油、糖等原辅料充分混合均匀的过程。

3.6.9

面团筋力 **dough strength**

面团筋性

面团中面筋的弹性、韧性、延伸性和可塑性等物理属性的统称。

3.6.10

面团弹性 dough elasticity

面团被拉长或压缩后,能够恢复至原来状态的特性。

3.6.11

面团延伸性 dough extensibility**面团拉伸性**

面团被拉长到一定程度而不致断裂的特性。

3.6.12

面团韧性 dough resistance

面团被拉长时所表现的抵抗力。

3.6.13

面团可塑性 dough plasticity

面团被拉长或压缩后能够保持其形状的特性。

3.6.14

发面 dough fermentation**发酵**

面团在一定温、湿度条件下,让酵母充分繁殖产气,促使面团膨胀的过程。

3.6.15

擦酥 mixture of flour and oil

在调制油酥面团时,反复搓擦使油脂和谷物粉混合均匀的过程。

3.6.16

擦粉 mixture of cooked glutinous rice flour and syrup

在调制米粉面团时,反复搓擦使糕粉和糖浆混合均匀的过程。

3.6.17

包酥 preparing short dough**制酥****开酥**

用水油面团包油酥面团制成酥皮的过程。

注:分为大包酥、小包酥。

3.6.18

混酥 mixed shortening

在包酥过程中,由于皮酥硬度不同或操作不当等原因,造成皮酥混合,层次不清的现象。

3.6.19

擦馅 mixture of filling

使用热糖浆将各类未经熟制的原辅料拌合在一起的过程。

3.6.20

炒馅 fried filling

将混合在一起的原辅料通过加热设备进行炒制的过程。

3.6.21

增筋 strengthening

加入面团改良剂或采取其他工艺措施,以促进面筋的形成的过程。

3.6.22

降筋 softening

加入面团改良剂或采取其他工艺措施,以限制面筋的形成的过程。

3.6.23

坯子 unbaked shaped dough

经成型后具有一定形状,而未经熟制工序的生坯。

3.6.24

静置 rest

松弛

饧发

将调制好的面团放置一段时间,降低其弹性和韧性,增强其延伸性和可塑性,改善其加工性能的过程。

3.6.25

成型 shaping

制坯

成坯

用机械或手工的方法将面团或半成品加工成各种形状的生坯或制品的过程。

3.6.26

撒粉 sprinkling

将小麦粉撒在面坯、操作台或设备传送带等上面,以防止面团发黏的过程。

3.6.27

装盘 panning

摆盘

码盘

将成型后的生坯均匀摆放在烤盘中的过程。

3.6.28

脱模 de-moulding

磕模

出模

将成型后的生坯或制品脱出模具的过程。

3.6.29

裱花 decorative patterns

用各种装饰料,在蛋糕坯上挤注与装饰不同花纹和图案等的工艺过程。

3.6.30

装饰 decorating

在生坯或制品表面上点缀不同的辅料或打上各种标记的过程。

3.6.31

打戳 stamping

打印

盖章

喷印

在生坯或制品上盖上标记或打印或喷印图案的过程。

3.6.32

围边 patterns decoration

锁边

挤边

在蛋糕坯或其他制品边沿上挤注花纹的过程。

3.6.33

挂糖粉 coating and frosting

拌糖粉

将糖粉撒在(或裹在)制品表面的过程。

3.6.34

炆脸 upside-down baking of shaped dough

烫饼面

将成形后的生坯先表面朝下摆在烤盘上烘烤,使制品表面平整、烙有独特色泽的过程。

3.6.35

烘烤 baking

糕点生坯经烘烤设备加热熟制的过程。

3.6.36

上色 coloring

在熟制过程中,生坯表面受热生成有色物质的现象。

3.6.37

拌浆 mixture of syrup with semi-finished product

将半成品放入糖浆内进行拌合的过程。

3.6.38

上浆 spilling syrup on semi-finished product

将糖浆浇到半成品上的过程。

3.6.39

透浆 soaking semi-finished product in syrup

将半成品放入糖浆内浸泡的过程。

3.6.40

熬浆 boiling syrup with water

将糖和水按一定比例混合,经加热、加酸后,制成转化糖浆的过程。

3.6.41

提浆 syrup purification

用蛋白或豆浆去除转化糖浆中的杂质的过程。

3.6.42

包油嵌面 rolling and folding

用面皮包入油脂,反复压片、折叠、冷藏(或冷冻)而形成酥层的过程。

3.7 其他

3.7.1

跑糖 sugar leakage

糕点馅料中的糖在熟制过程中融化渗透至饼皮,造成饼皮出现潮湿状或形成糖疙瘩的现象。

3.7.2

走油 oil leakage

糕点或半成品在放置过程中,油脂向外渗透的现象。

3.7.3

塌斜 crust fault

月饼、蛋糕等糕点高低不平整、不周正的现象。

3.7.4

摊塌 crust deformation

月饼面小底大的变形现象。

3.7.5

露酥 leaked shortening

月饼外皮包裹酥心不均匀、油酥外露,表面呈粗糙感的现象。

3.7.6

凹缩 crust shrinkage

月饼饼面和侧面出现的凹陷不规则现象。

3.7.7

青墙 under baked

月饼未烤透而产生的腰部呈青色的现象。

索引

汉语拼音索引

- A**
- 熬浆 3.6.40
凹缩 3.7.6
- B**
- 白马糖 3.5.17
摆盘 3.6.27
拌浆 3.6.37
拌糖粉 3.6.33
包酥 3.6.17
包油嵌面 3.6.42
焙烤食品冷冻面团 3.5.13
焙烤食品用糖浆 3.5.18
焙烤食品预拌(混)粉 3.4.3
焙烤用植物蛋白光亮液 3.4.10
裱花 3.6.29
裱花蛋糕 3.3.3
- C**
- 擦粉 3.6.16
擦酥 3.6.15
擦馅 3.6.19
潮式糕点 3.2.7
潮州粉 3.5.20
炒糯米粉 3.5.20
炒馅 3.6.20
成坯 3.6.25
成型 3.6.25
出模 3.6.28
川式糕点 3.2.9
- D**
- 打戳 3.6.31
打印 3.6.31
蛋白点心 3.3.11
蛋白膏 3.5.14
蛋白糖霜 3.5.14
- 蛋糕糊 3.5.12
蛋黄派 3.3.15
蛋类芯饼 3.3.15
蛋挞 3.3.16
蛋糖搅打法 3.6.5
滇式糕点 3.2.11
淀粉面团 3.5.10
淀粉糖 3.4.5
- F**
- 发糕类糕点 3.2.17.3
发酵 3.6.14
发酵类糕点 3.2.15.10
发酵面团 3.5.8
发面 3.6.14
粉油搅打法 3.6.7
- G**
- 盖章 3.6.31
干点心 3.3.1
高桥式糕点 3.2.10
糕点 3.1
糕点派式 3.2.1
糕点上彩装 3.4.9
糕点装饰料 3.4.9
糕粉 3.5.20
挂糖粉 3.6.33
广式糕点 3.2.4
- H**
- 海绵蛋糕 3.3.6
黑森林蛋糕 3.3.10
烘焙百分比配方 3.6.3
烘糕类糕点 3.2.15.11
烘烤 3.6.35
烘烤糕点 3.2.15
沪式糕点 3.2.10
黄酱 3.4.11

黄淇淋 3.4.11
 回粉 3.5.21
 混酥 3.6.18
 混糖面团 3.5.7

J

吉士粉 3.4.7
 吉士酱 3.4.11
 挤边 3.6.32
 降筋 3.6.22
 窖粉 3.5.21
 津式糕点 3.2.14
 筋性面团 3.5.2
 京式糕点 3.2.2
 静置 3.6.24

K

卡仕达酱 3.4.11
 开酥 3.6.17
 烤蛋糕类糕点 3.2.15.12
 磕模 3.6.28

L

冷加工 3.6.2
 冷调韧糕类糕点 3.2.18.4
 冷调松糕类糕点 3.2.18.5
 露酥 3.7.5

M

码盘 3.6.27
 米粉面团 3.5.9
 面糊 3.5.11
 面浆 3.5.11
 面团 3.5.1
 面团弹性 3.6.10
 面团筋力 3.6.9
 面团筋性 3.6.9
 面团可塑性 3.6.13
 面团拉伸性 3.6.11
 面团韧性 3.6.12
 面团延伸性 3.6.11
 闽式糕点 3.2.6
 慕斯蛋糕 3.3.8

慕斯粉 3.4.8

N

奶酪蛋糕 3.3.9
 奶油膏 3.5.15
 奶油混酥糕点 3.3.13
 奶油起酥糕点 3.3.12
 奶油糖霜 3.5.15
 宁绍式糕点 3.2.8
 糯糍类糕点 3.2.16.2

P

跑糖 3.7.1
 泡芙糕点 3.3.14
 喷印 3.6.31
 坯子 3.6.23

Q

戚风蛋糕 3.3.7
 炆脸 3.6.34
 切片糕类糕点 3.2.18.3
 秦式糕点 3.2.12
 青墙 3.7.7
 清蛋糕 3.3.4
 全麦粉 3.4.2

R

热加工 3.6.1
 热调软糕类糕点 3.2.18.1
 韧糕类糕点 3.2.17.2
 韧性面团 3.5.2
 乳化 3.6.8
 乳酪蛋糕 3.3.9
 软点心 3.3.17
 润粉 3.5.21

S

撒粉 3.6.26
 萨其马 3.2.20
 萨其玛 3.2.20
 萨琪玛 3.2.20
 沙其玛 3.2.20
 沙琪玛 3.2.20

陕西糕点	3.2.12	透浆	3.6.39
上浆	3.6.38	脱模	3.6.28
上色	3.6.36		
上糖浆类糕点	3.2.19	W	
实际百分比配方	3.6.4	围边	3.6.32
食品馅料	3.5.19		
食糖	3.4.4	X	
熟粉糕点	3.2.18	湘式糕点	3.2.13
水调类糕点	3.2.16.1	小干点	3.3.2
水调面团	3.5.2	小麦粉	3.4.1
水油面团	3.5.3	杏仁膏	3.5.16
水油皮类糕点	3.2.15.6	杏仁霜	3.5.16
松弛	3.6.24		
松脆类糕点	3.2.15.3	Y	
松糕类糕点	3.2.17.4	扬式糕点	3.2.5
松酥类糕点	3.2.15.2	印模糕类糕点	3.2.18.2
松酥面团	3.5.7	硬皮类糕点	3.2.15.9
松酥皮类糕点	3.2.15.8	油蛋糕	3.3.5
松酥皮面团	3.5.7	油酥面团	3.5.4
苏式糕点	3.2.3	油炸糕点	3.2.16
酥层类糕点	3.2.15.4	元宵	3.2.23
酥类糕点	3.2.15.1	月饼	3.2.21
酥类面团	3.5.6	云南糕点	3.2.11
酥皮类糕点	3.2.15.5	匀粉	3.5.21
锁边	3.6.32		
		Z	
T		增筋	3.6.21
塌斜	3.7.3	蒸蛋糕类糕点	3.2.17.1
摊塌	3.7.4	蒸煮糕点	3.2.17
饧发	3.6.24	制坯	3.6.25
糖浆皮类糕点	3.2.15.7	制酥	3.6.17
糖浆皮面团	3.5.5	装盘	3.6.27
糖霜	3.4.6	装饰	3.6.30
糖油搅打法	3.6.6	粽子	3.2.22
烫饼面	3.6.34	走油	3.7.2
提浆	3.6.41		

英文对应词索引

A

actual percentage formula	3.6.4
almond paste	3.5.16

B

baked crispy pastry	3.2.15.11
baked pastry	3.2.15
baked soft pastry	3.2.15.12
bakery premix	3.4.3
baking	3.6.35
batter	3.5.11
Beijing pastry	3.2.2
black forest cake	3.3.10
boiling syrup with water	3.6.40
butter cake	3.3.5

C

cake batter	3.5.12
Cantonese pastry	3.2.4
Chaozhou pastry	3.2.7
cheese cake	3.3.9
chiffon cake	3.3.7
coating and frosting	3.6.33
cold-prepared loose-textured pastry	3.2.18.5
cold-prepared soft pastry	3.2.18.4
cold-processing	3.6.2
coloring	3.6.36
cooked flour-based pastry	3.2.18
cooked glutinous rice flour	3.5.20
cream paste	3.5.15
cream puff	3.3.14
cream puff pastry	3.3.12
cream shortcrust pastry	3.3.13
crispy pastry	3.2.15.3
crispy baked pastry and cookies	3.3.2
crispy crust pastry	3.2.15.8
crust deformation	3.7.4
crust fault	3.7.3
crust shrinkage	3.7.6
custard pie	3.3.15
custard powder	3.4.7

D

decorating	3.6.30
decorative cake	3.3.3
decorative patterns	3.6.29

de-moulding	3.6.28
dough	3.5.1
dough elasticity	3.6.10
dough extensibility	3.6.11
dough fermentation	3.6.14
dough plasticity	3.6.13
dough resistance	3.6.12
dough strength	3.6.9
dry light refreshments	3.3.1

E

elastic dough	3.5.2
emulsification	3.6.8

F

fermented dough	3.5.8
fermented pastry	3.2.15.10
flaky pastry	3.2.15.2
food filling	3.5.19
fried filling	3.6.20
fried glutinous rice pastry	3.2.16.2
fried pastry	3.2.16
frozen dough for bakery	3.5.13
Fujian pastry	3.2.6

G

glutinous rice flour-based soft pastry	3.2.18.1
--	----------

H

hard shortcrust pastry	3.2.15.9
heat-processing	3.6.1
Hunan pastry	3.2.13

L

leaked shortening	3.7.55
-------------------------	--------

M

meringue pastry	3.3.11
mixed shortening	3.6.18
mixture of filling	3.6.19
mixture of flour and oil	3.6.15
mixture of syrup with semi-finished product	3.6.37
mixture of cooked glutinous rice flour and syrup	3.6.16

moist rice flour	3.5.21
molded pastry	3.2.18.2
moon cake	3.2.21
mousse cake	3.3.8
mousse powder	3.4.8

N

Ningbo and Shaoxing pastry	3.2.8
non-fat cake	3.3.4

O

oil leakage	3.7.2
-------------------	-------

P

panning	3.6.27
pastry	3.1
pastry decoration	3.4.9
pastry varieties	3.2.1
patterns decoration	3.6.32
percentage formula for bakery	3.6.3
preparing short dough	3.6.17
protein paste	3.5.14
pudding paste	3.4.11
puff pastry	3.2.15.4

R

rest	3.6.24
rice flour dough	3.5.9
rolling and folding	3.6.42

S

sachima	3.2.20
semi-inverted sugar	3.5.17
Shaanxi pastry	3.2.12
Shanghai pastry	3.2.10
shaping	3.6.25
short dough	3.5.6
short pastry	3.2.15.1
shortcrust dough	3.5.4
shortcrust pastry	3.2.15.5
Sichuan pastry	3.2.9
sliced pastry	3.2.18.3
soaking semi-finished product in syrup	3.6.39

soft dim sum	3.3.17
soft shortening dough	3.5.7
softening	3.6.23
spilling syrup on semi-finished product	3.6.38
sponge cake	3.3.6
sprinkling	3.6.26
stamping	3.6.31
starch dough	3.5.10
starch-derived sugar	3.4.5
steamed fermented pastry	3.2.17.3
steamed glutinous rice-based pastry	3.2.17.2
steamed loose-textured pastry	3.2.17.4
steamed pastry	3.2.17
steamed soft pastry	3.2.17.1
strengthening	3.6.21
sugar	3.4.4
sugar frosting	3.4.6
sugar leakage	3.7.1
Suzhou pastry	3.2.3
syrup crust pastry	3.2.15.7
syrup for bakery products	3.5.18
syrup purification	3.6.41
syrup-coated pastry	3.2.19
syrup—mixed dough	3.5.5

T

tart	3.3.16
Tianjin pastry	3.2.14

U

unbaked shaped dough	3.6.23
under baked	3.7.7
upside-down baking of shaped dough	3.6.34

V

vegetable protein glaze for bakery	3.4.10
--	--------

W

water-based fried pastry	3.2.16.1
water-oil crust pastry	3.2.15.6
water-oil dough	3.5.3
wheat flour	3.4.1
whipping method of egg and sugar	3.6.5

whipping method of flour and oil 3.6.7
whipping method of sugar and oil 3.6.6
whole wheat flour 3.4.2

Y

Yangzhou pastry 3.2.5
yuanxiao 3.2.23
Yunnan pastry 3.2.11

Z

zongzi 3.2.22
