



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—××××

代替 GB/T 12140-2007

## 糕点术语

Vocabulary for pastry

(征求意见稿)

××××-××-××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，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

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/TC488/SC1）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 糕点术语

## 1 范围

本文件规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 术语和定义

### 2.1

#### 糕点 pastry

以谷物及其制品、豆类及其制品、薯类及其制品、食用油脂及其制品、食糖、蛋及蛋制品等的一种或几种为原料，添加或不添加其他配料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前和/或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加其他配料的食品。

### 2.2

#### 中式糕点 Chinese pastry

具有中国传统风味和特色的糕点。

#### 2.2.1

##### 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。

#### 2.2.2

##### 京式糕点 Beijing pastry

以北京地区为代表，具有重油、轻糖，酥松绵软，口味纯甜、纯咸等特点的产品。

注：代表品种有京八件、自来红、自来白和提浆饼等。

#### 2.2.3

##### 苏式糕点 Suzhou pastry

以苏州地区为代表，馅料多用果仁、猪板油丁，具有常用桂花、玫瑰花调香，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。

#### 2.2.4

##### 广式糕点 Cantonese pastry

以广东地区为代表，造型美观、用料重糖轻油，馅料多用榄仁、椰丝、莲蓉、蛋黄、糖渍肥膘等，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。

#### 2.2.5

##### 扬式糕点 Yangzhou pastry

以扬州和镇江地区为代表，馅料以黑芝麻、蜜饯、芝麻油为主，具有麻香风味突出等特点的产品。

注：代表品种有维扬八件和黑麻椒盐月饼等。

#### 2.2.6

##### 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、糖腌肉丁等。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。

#### 2.2.7

##### 潮式糕点 Chaozhou pastry

以潮汕地区为代表，馅料以豆沙、糖冬瓜、糖肥膘为主，具有葱香风味突出等特点的产品。

注：代表品种有老婆饼和春饼。

#### 2.2.8

##### 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，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。

#### 2.2.9

##### 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，具有重糖、重油，软糯油润酥脆等特点的产品。

注：代表品种有桃片和米花糖等。

#### 2.2.10

##### 沪式糕点（高桥式糕点） Shanghai pastry

##### 高桥式糕点

以上海地区为代表，米制品居多，馅料以赤豆、玫瑰花为主，具有轻糖、轻油，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。

#### 2.2.11

##### 滇式糕点 Yunnan pastry

以云南特产宣威火腿、鸡枞入料，具有产品重油重糖，油重而不腻，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。

#### 2.2.12

##### 秦式糕点 Shaanxi pastry

以小麦粉、糯米、红枣、糖板油丁等为原料，具有饼起皮飞酥清香适口，糕粘甜味美、枣香浓郁等特点的产品。

注：代表品种有水晶饼、陕西甄糕等。

#### 2.2.13

##### 萨其马 sachima

以谷类粉、鸡蛋为主要原料，经调制面团、静置、压片、切条、过筛、油炸、拌糖浆、成型、装饰、切块而制成的产品。

#### 2.2.14

##### 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。

#### 2.2.15

##### 烘烤糕点 baked pastry

烘烤熟制的一类糕点。

## 2.2.16

**酥类糕点 short pastry**

以油脂和糖为原料，调制成塑性面团，经成型、烘烤而成的组织不层次，口感酥松的制品。

## 2.2.16.1

**松酥类糕点 crisp pastry**

以糖（包括砂糖、绵白糖或饴糖）、油脂、蛋品、乳品等一种或多种为原料并加入膨松剂，调制成具有一定韧性，良好可塑性的面团，经成型、熟制而成的口感疏松的制品。

## 2.2.16.2

**松脆类糕点 light and crisp 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制品。

## 2.2.16.3

**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、熟制而成的具有多层次、口感酥松的制品。

## 2.2.16.4

**酥皮类糕点 short crust pastry**

用水油面团包油酥面团或固体油脂制成酥皮，经包馅、成型、熟制而成的饼皮分层次的制品。

## 2.2.16.5

**水油皮类糕点 water-oiled crust pastry**

用水油面团制皮，经包馅、成形、油炸而成的制品。

## 2.2.16.6

**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制品。

## 2.2.16.7

**松酥皮类糕点 crisp crust pastry**

用油脂，糖/饴糖，蛋品、乳品等一种或多种原料，并加入化学膨松剂，调制成松酥面团，经成形、油炸/烘烤而成的口感松酥的制品。

## 2.2.16.8

**硬皮类糕点 hard and short crust pastry**

以油脂、糖和饴糖为原料，和其它辅料制皮，经包馅、烘烤而成的外皮硬酥的制品。

## 2.2.16.9

**发酵类糕点 fermented pastry**

用发酵面团，经成型或包馅成型、熟制而成的口感柔软或松脆的制品。

## 2.2.16.10

**烘糕类糕点 baked pudding**

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制品。

## 2.2.16.11

**烤蛋糕类糕点 baked soft cake**

以鸡蛋、谷类粉、糖为主要原料，经打蛋、注模、烘烤而成的组织松软的制品。

## 2.2.16.12

**油炸糕点 fried pastry**

油炸熟制的一类糕点。

2.2.16.13

**水调类糕点** light and crisp pastry with elastic dough

以谷类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制品。

2.2.16.14

**糯糍类糕点** pastry made of glutinous rice flour

以糯米粉为主要原料，经包馅成型、油炸而成的口感松脆或酥软的制品。

2.2.17

**水蒸糕点** steamed pastry

水蒸熟制的一类糕点。

2.2.17.1

**蒸蛋糕类糕点** steamed cake

以鸡蛋为主要原料，经打蛋、调糊、注模、蒸制而成的组织松软的制品。

2.2.18

**印模糕类糕点** molding pudding

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。

2.2.19

**韧糕类糕点** pastry made of glutinous rice flour and sugar

以糯米粉、淀粉及其制品、糖为主要原料，经蒸制、包馅或不包馅而成的韧性糕类制品。

2.2.20

**发糕类糕点** fermented pudding

以小麦粉或米粉为主要原料调制成面团，经发酵、蒸制、成型而成的带有蜂窝状组织的松软糕类制品。

2.2.21

**松糕类糕点** light pudding

以粳米粉、糯米粉、淀粉为主要原料调制成面团，经成型、蒸制而成的口感松软的糕类制品。

2.2.22

**熟粉糕点** pastry made from cooked powder

将米粉、豆粉、淀粉及其制品或谷物粉预先熟制，然后与其他原辅料混合而成的一类糕点。

2.2.23

**热调软糕类糕点** soft pudding made of cooked rice flour, sugar and hot water

用糕粉、糖和沸水调制成为有较强韧性的软质糕团，经成型制成的柔软糕类制品。

2.2.24

**印模糕类糕点** molding pudding

用熟或生的淀粉、米粉为主要原料，经拌合、印模成型而成的口感柔软或松脆的糕类制品。

2.2.25

**切片糕类糕点** flake pudding

以米粉为主要原料，经拌粉、装模、蒸制或炖糕、切片而成的口感绵软的糕类制品。

2.2.26

**冷调韧糕类糕点** pliable but strong pudding made of cooked rice flour, syrup and cold water

用糕粉、糖浆和冷开水调制成为有较强韧性的软质糕团，经包馅（或不包馅）、成型而成

的冷作糕类制品。

#### 2.2.27

**冷调松糕类糕点** light pudding made of cooked rice flour, sugar or syrup  
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制品。

#### 2.2.28

**上糖浆类** coating syrup pastry  
以先制成的生坯,经油炸后再拌(浇、浸)入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。

### 2.3

**西式糕点** western pastry  
从欧美等西方国家传入我国的糕点的统称,具有西方民族风格和特色的糕点。

#### 2.3.1

**干点心** dry light refreshments  
将谷类粉、奶油、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、脆的制品。

#### 2.3.2

**小干点** small cookies  
用谷类粉、奶油、糖、蛋等为原料,经挤糊、烘烤而成的小巧别致,香酥、松脆的制品。

#### 2.3.3

**裱花蛋糕** decorative cake  
由蛋糕坯和装饰料组成,制品装饰精巧,图案美观的制品。

#### 2.3.4

**清蛋糕** non-fat cake  
以蛋、糖、谷类粉为主要原料而成的制品。

#### 2.3.5

**油蛋糕** butter cakes  
以谷类粉、蛋、糖和油脂为主要原料而成的制品。

#### 2.3.6

**海绵蛋糕** sponge cake  
以鸡蛋、谷类粉、糖为主要原料,添加适量油脂,经打蛋、注模、烘烤而成的组织松软的制品。

#### 2.3.7

**戚风蛋糕** Chiffon cake  
以鸡蛋、谷类粉、糖、食用油脂为主要原料,分别搅打蛋黄面糊和蛋白面糊,再将两者混合一起,经注模成型、烘烤而成的质地松软、富有弹性的制品。

#### 2.3.8

**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,制作而成的夹心蛋糕,这种蛋糕一般称为慕斯蛋糕。

#### 2.3.9

**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、装饰而成的制品。也可以是将乳酪和鸡蛋,面粉等一起使用制作的蛋糕,



例如，将乳酪和鸡蛋搅拌均匀后加入低筋粉制作乳酪糊，加入或不加入打发后的蛋白混合均匀烤制而成的制品。

#### 2.3.10

##### 蛋白点心 meringue pastry

以蛋白、糖和谷类粉为主要原料，经烘烤而成的制品。

#### 2.3.11

##### 奶油起酥糕点 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，口感酥松的制品。

#### 2.3.12

##### 奶油混酥糕点 short butter pastry

将奶油、糖等和入面团中，经成型、烘烤而成的没有层次，口感酥松的制品。

#### 2.3.13

##### 泡芙糕点 cream puff

以粮食及其加工品（如小麦粉等）、淀粉、（如食糖、海藻糖等）、食用油脂、蛋及其制品等中一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂，加热或不加热，经过挤注，加或不加酥皮烘烤成空心胚，冷却后加或不加馅、装饰而成的制品。

#### 2.3.14

##### 蛋黄派 custard pie

以小麦粉、鸡蛋、糖等为主要原料，添加油脂、乳化剂等辅料，经搅打充气（或不充气）、挤浆（或注模）等工序加工而成的蛋类芯饼。

#### 2.3.15

##### 蛋挞 tart

以油酥面团为坯料，借助模具，通过制坯、烘烤、装饰等工艺而成的内盛水果或馅料的一类小型点心。

### 2.4 主要原辅料

#### 2.4.1

##### 小麦粉 wheat flour

以小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

#### 2.4.2

##### 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。

#### 2.4.3

##### 焙烤食品预混粉 bakery premix

##### 焙烤食品预拌粉

以焙烤食品用原辅料为原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、物理方法混合、包装等工序制成的用于制作焙烤食品的粉末和（或）颗粒状产品。如面包预混粉、糕点预混粉、蛋糕预混粉、冰皮月饼预混粉等。

#### 2.4.4

##### 谷朊粉 wheat gluten

##### 活性小麦面筋粉

以小麦或小麦粉为原料，将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离后获得的小麦蛋白产品。其水合后具有高度的粘弹性，又称活性小麦面筋粉。

## 2.4.5

**全蛋粉 whole egg powder**

以鲜蛋为原料，经捡蛋、洗蛋、打蛋分离、过滤、杀菌、干燥等工艺制成的产品。

## 2.4.6

**植脂奶油 non-dairy whipping cream**

以水、糖、食用植物油、食用氢化油、乳制品（如奶油、乳粉）等其中的几种为主要原料，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经过配料、乳化、杀菌、均质、冷却、灌装、等工艺制成的产品。

## 2.4.7

**稀奶油 cream**

以乳为原料，分离出的含脂肪的部分，添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。

## 2.4.8

**奶油 butter****黄油**

以乳和（或）稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加其他原料（非乳脂肪除外）、食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于80.0%的产品。

## 2.4.9

**无水奶油 anhydrous milkfat****无水黄油**

以乳和（或）奶油或稀奶油（经发酵或不发酵）为原料，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂，经加工制成的脂肪含量不小于99.8%的产品。

## 2.4.10

**人造奶油 margarine****人造黄油**

以食用动、植物油脂及氢化、分提、酯交换油脂中的一种或几种油脂的混合物为主要原料，添加或不添加水和其他辅料，经乳化、急冷或不经急冷捏合而制成的具有类似天然奶油特色的可塑性或流动性的食用油脂制品。

## 2.4.11

**起酥油 shortening**

以食用动、植物油脂及氢化、分提、酯交换油脂中的一种或上述几种油脂的混合物，经过急冷捏合或不经急冷捏合，添加或不添加食品添加剂和营养强化剂制成的固态、半固态或流动状态的具有良好起酥性能的油脂制品。

## 2.4.12

**食用氢化油 hydrogenated fat**

以食用动、植物油为原料，经氢化和精炼等工艺处理后制得的食品工业用原料油。

## 2.4.13

**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。

## 2.4.14

**淀粉糖 sugar derived from starch**

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。

#### 2.4.15

**转化糖浆 invert sugar syrup**

以食糖加水，经水解转化成葡萄糖和果糖为主要成分的糖浆。

#### 2.4.16

**麦芽糖 maltose**

以淀粉或淀粉质为原料，经液化、糖化等工艺精制而成的产品，按产品形态可分为液体麦芽糖、麦芽糖粉和结晶麦芽糖。

#### 2.4.17

**糖霜 icing sugar**

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。

#### 2.4.18

**果葡糖浆 high fructose syrup**

**高果糖浆**

以淀粉或淀粉质为原料，经水解、异构化、精制、浓缩等工艺制成的主要成分为果糖、葡萄糖的淀粉糖产品。

#### 2.4.19

**海藻糖 trehalose**

由两个吡喃环葡萄糖分子以1, 1糖苷键连结而成的非还原性双糖。

#### 2.4.20

**奶酪 cheese**

**干酪**

成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质，可有包衣的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛（或其他奶畜）乳中的相应比例（乳清干酪除外）。干酪由下述任一方法获得：

a) 乳和（或）乳制品中的蛋白质在凝乳酶或其他适当的凝乳剂的作用下凝固或部分凝固后直接使用凝乳后的凝乳块为原料，添加或不添加发酵菌种、食用盐、食品添加剂、食品营养强化剂，排出或不排出（以凝乳后的蛋白质凝块为原料时）乳清，经发酵或不发酵等工序制得的固态或半固态产品；

b) 加工工艺中包含乳和（或）乳制品中蛋白质的凝固过程，并赋予成品与a) 所描述产品类似的物理、化学和感官特性。

#### 2.4.21

**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，该产品加水或牛奶调制后一般呈浅柠檬黄色。

#### 2.4.22

**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。

#### 2.4.23

**果冻粉 jelly powder**

以水果制品、糖等为原料，添加明胶、果胶等凝胶剂，添加或不添加其他原料或食品添

加剂制成的即溶粉末。

#### 2.4.24

**果膏 fruit puree**

**果占**

以水、淀粉糖等为原料,添加变性淀粉等增稠剂,添加或不添加其它配料或食品添加剂,经配料、混合、蒸煮等工艺制成的膏状产品,如耐热果占等。

#### 2.4.25

**布丁粉 pudding powder**

以食用淀粉、糖粉、蛋黄粉、奶粉等中的一种或几种为原料,添加明胶等增稠剂,视不同口味使用或不使用巧克力、咖啡、奶油、香草粉等原料制成的粉状制品。

#### 2.4.26

**糕点上彩装 decoration on pastry**

**糕点装饰料**

以食糖、淀粉糖、水等为原料,添加果胶等增稠剂,添加或不添加其他配料或食品添加剂,经配料、混合、蒸煮等工艺制成的胶冻状产品,是一种中西式糕点表面涂布的可食用装饰,行业内俗称为“果胶”,如镜面果胶、即用果胶等。

#### 2.4.27

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

以生活饮用水、食品加工用植物蛋白等为原料,使用或不使用食用葡萄糖、植物油、乳清蛋白粉、乳糖、白砂糖、食用淀粉、食用盐等辅料,添加或不添加食品添加剂,经配料、搅拌、乳化、均质、杀菌、包装等工艺制成,主要用于焙烤等相关食品表面上光的液态产品。

### 2.5 半成品

#### 2.5.1

**面团 dough**

谷类粉和其他原辅料经调制而成的团块状物质。

#### 2.5.2

**水调面团 elastic dough**

**筋性面团**

**韧性面团**

谷类粉和水调制而成的具有较强筋性的面团。

#### 2.5.3

**水油面团 water-oiled dough**

水、油脂和谷类粉调制而成的面团。

#### 2.5.4

**油酥面团 oil-mixed dough**

油脂和谷类粉调制而成的面团。

#### 2.5.5

**糖浆皮面团 syrup-mixed dough**

糖浆和谷类粉等原辅料调制而成的面团。

#### 2.5.6

**酥类面团 short pastry dough**

油脂和谷类粉等原辅料调制而成的面团。

#### 2.5.7

**松酥面团 soft shortening dough**

**混糖面团**

谷类粉、糖、蛋品、油脂等调制而成的面团。

2.5.8

**发酵面团 fermented dough**

面团或米粉、酵母、糖等原辅料经调制、发酵而成的面团。

2.5.9

**米粉面团 rice flour dough**

米粉和水等原辅料调制而成的面团。

2.5.10

**淀粉面团 starch dough**

淀粉和水等原辅料调制而成的面团。

2.5.11

**面糊 batter**

**面浆**

谷类粉和其他原辅料经调制而成的流体或半流体。

2.5.12

**蛋糕糊 cake batter**

蛋糕经搅打后，加入其他辅料和谷类粉调制而成的糊状物。

2.5.13

**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，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。

2.5.14

**蛋白膏 protein paste**

蛋白、糖和其他辅料经搅打而成的膏状物。

2.5.15

**奶油膏 cream paste**

奶油、糖和其他辅料经搅打而成的膏状物。

2.5.16

**杏仁膏 almond paste**

用杏仁，砂糖加少许朗姆酒或白兰地酒制成。形同面团状，质地柔软细腻，气味香醇，有浓郁的杏仁香气，可塑性强。可用于制作西式干点、馅料、挂面和捏制各种装饰物用于蛋糕的装饰。

2.5.17

**黄淇淋 pudding paste**

**黄酱**

谷类粉或淀粉、鸡蛋、牛奶和糖等调制而成的膏状物。

2.5.18

**白马糖 semi-inverted sugar**

糖、水煮沸后加入转化剂再煮沸、冷却、搅拌成乳白色的半转化糖。

2.5.19

**亮浆 bright invert syrup**

挂在制品上光亮透明的糖浆。

## 2.5.20

**砂浆** opaque syrup

挂在制品上返砂不透明的糖浆。

## 2.5.21

**莲蓉馅** fine lotus seed mash used as stuffing in cakes

以莲子为主要原料，添加糖、食用油脂等制成的馅料。

## 2.5.22

**豆沙馅** bean paste filling

红豆浸泡后煮熟搅打成泥，加入油、糖浆等混匀。

## 2.5.23

**糕粉** glutinous rice flour

潮州粉

炒糯米粉

糯米经熟制、粉碎而成的粉。

## 2.5.24

**润粉** moist rice flour

回粉

窖粉

匀粉

吸湿回潮的糕粉。

## 2.6 生产工艺

## 2.6.1

**热加工** heat-processing

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等加热熟制为最终工艺。

## 2.6.2

**冷加工** reprocessing pastry at room or low temperature after heated

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。

## 2.6.3

**烘焙百分比配方** bakery percentage recipe

以一种主要原料的添加量位 100 计，其他原辅料均以该主要原料作为添加基准，各种原辅料添加量之和大于 100。

## 2.6.4

**实际百分比配方** true percentage

各种原辅料的添加量之和等于 100。

## 2.6.5

**蛋糖搅打法** egg-sugar whipping method

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。

## 2.6.6

**糖油搅打法** creaming method

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。

## 2.6.7

**粉油搅打法** blending method

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。

2.6.8

**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。

2.6.9

**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。

2.6.10

**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。

2.6.11

**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。

2.6.12

**面团韧性 dough resistance**

面团被拉长时所表现的抵抗力。

2.6.13

**面团可塑性 dough plasticity**

面团被拉长或压缩后不能恢复至原来状态的特性。

2.6.14

**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。

2.6.15

**擦酥 mixing 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。

2.6.16

**擦粉 mixing 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。

2.6.17

**包酥 making dough of short crust pastry**

**制酥**

**开酥**

用水油面团包油酥面团制成酥皮的过程，分为大包酥、小包酥。

2.6.18

**混酥 leaked oil mixed dough out**

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。

2.6.19

**擦馅 mixing 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。

2.6.20

**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。

- 2.6.21  
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。
- 2.6.22  
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。
- 2.6.23  
坯子 **pieces of shaped dough**  
经成型后具有一定形状，而未经熟制工序的坯子。
- 2.6.24  
静置 **rest**  
松弛  
醒面  
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。
- 2.6.25  
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。
- 2.6.26  
撒粉 **sprinkling**  
将小麦粉撒在面坯、操作台或设备传送带等上面，以防止面团发粘的过程。
- 2.6.27  
浮粉 **dusting flour**  
浮面  
铺粉  
薄面  
撒在面坯、操作台或设备传送带等上面的小麦粉。
- 2.6.28  
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。
- 2.6.29  
脱模 **de-panning**  
磕模  
出模  
将成型后的生坯或制品脱出模具的过程。
- 2.6.30  
裱花 **mounting patterns**  
用膏状装饰料，在蛋糕坯或其他制品上挤注不同花纹和图案的过程。
- 2.6.31  
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。

2.6.32

打戳 stamping

打印

盖章

在生坯或制品上盖上标记或打印图案的过程。

2.6.33

围边 surrounding edge

锁边

挤边

在蛋糕坯或其他制品边沿上挤注花纹的过程。

2.6.34

挂糖粉 coating or icing

拌糖粉

将糖粉撒在（或裹在）制品表面上的过程。

2.6.35

炆脸 baking the shaped dough faced down

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。

2.6.36

烘烤 baking

糕点生坯经烘烤设备加热熟制的过程。

2.6.37

上色 coloring

在熟制过程中，生坯表面受热生成有色物质的现象。

2.6.38

跑糖 sugar leaking

糕点馅料中的糖在熟制过程中融化渗透至饼皮，造成饼皮破损的现象。

2.6.39

走油 oil leaking

糕点或半成品在放置过程中，油脂向外渗透的现象。

2.6.40

拌浆 mixed invert syrup with deep fried pastry

将炸制的半成品放入糖浆内进行拌合的过程。

2.6.41

上浆 sprinkling invert syrup on products

将糖浆浇到半成品上的过程。

2.6.42

透浆 soaking pastry in invert syrup

将半成品放入糖浆内浸泡的过程。

2.6.43

熬浆 making invert syrup

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。

2.6.44

**提浆** purifying syrup

用蛋白或豆浆去除转化糖浆中的杂质的方法。

2.6.45

**塌斜** crust fault

月饼高低不平整、不周正的现象。

2.6.46

**摊塌** crust deformation

月饼面小底大的变形现象。

2.6.47

**露酥** leaked shortening

月饼油酥外露，表面呈粗糙感的现象。

2.6.48

**凹缩** crust shrinkage

月饼饼面和侧面凹陷现象。

2.6.49

**青墙** under baked

月饼未烤透而产生的腰部呈青色的现象。

2.6.50

**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）而形成酥层的方法。