

中式造型层酥糕点配方及工艺的优化

陈磊

(王后面粉烘焙社团, 上海 200000)

【摘要】这篇文章探讨了中式造型层酥糕点的全面优化, 深入研究了其文化意义、传统特色和复杂的制作工艺。该研究从历史和文化背景入手, 围绕配料选择、比例、平衡、风味提升以及传统与现代技术的融合等方面概述了具体的研究目标。文章强调了温度、烘焙、设备和工具在优化过程中的关键作用, 在保留传统与现代烹饪技术效率之间取得了平衡。文章还讨论了保持原汁原味、技术适应性和消费者接受度等挑战, 以及烹饪创新、可持续实践、数字记录和全球鉴赏等未来前景。这一探索最终形成了一个充满活力、不断完善的旅程, 使中式造型层酥糕点的艺术性和文化遗产得以保存和发扬光大, 同时面向本地和全球的烹饪受众。

【关键词】中式造型层酥糕点; 配方; 工艺

一、引言

(一) 背景

中式造型层酥糕点植根于丰富的文化和烹饪遗产, 是中国传统美食的一个独特方面。这些糕点的起源可以追溯到几个世纪以前, 如今已发展成为庆典场合、宗教仪式和日常烹饪中不可或缺的一部分。这些糕点错综复杂的层酥糕点、独特的质地和蕴含的深刻寓意, 都是其在中国烹饪传统中的重要意义所在。

历史上, 中国的层酥糕点既是一种美食享受, 也是一种文化象征。随着历史悠久的配方代代相传, 出现了各种地区性的变化, 展示了这一烹饪艺术形式的多样性和适应性。这些糕点的文化意义不仅在于其美味, 还包括社会礼仪、家庭传统以及华人社区烹饪技艺的传承。

尽管中式造型层酥糕点在文化上占有重要地位, 但它们也难免受到当代美食潮流、社会经济变迁和技术进步的影响。因此, 有必要对这些糕点的相关食谱和技术进行全面探索和优化。了解这些糕点的历史背景、地区细微差别和文化基础, 对于指导系统地改进糕点制作至关重要。

(二) 研究目标

本研究的总体目标是深入研究中式造型层酥糕点的复杂性, 重点是优化其配方和技术。在这个大目标下, 有几个关键目标指导着调查工作:

(1) 确定最佳配料: 仔细研究配料的选择和质量, 找出最适合的成分, 以实现中式造型层酥糕点的正宗风味和口感。(2) 比例与平衡: 研究食谱中比例和平衡的微妙相互作用, 以实现风味、口感和视觉吸引力的完美和谐。(3) 提升风味: 在尊重和保留糕点传统精髓的同时, 探索创新技术, 提升糕点的风味。(4) 传统与现代技术的融合: 评估传统与现代烹饪技术的共存与融合, 以提高效率并保持中式造型层酥糕点的原汁原味。(5) 温度与烘焙优化: 研究温度对烘

焙过程的影响, 以便在口感、色泽和味道方面达到最佳效果。(6) 设备和工具: 评估现代工具和设备对制作糕点的影响, 考虑技术进步如何提高效率和质量。

(7) 储藏和保质期: 探索在不影响中式造型层酥糕点固有品质的前提下延长其保质期的方法。

通过实现这些具体目标, 本研究不仅希望为完善中式造型层酥糕点做出贡献, 还希望为烹饪艺术中传统与创新交汇的广泛讨论做出贡献。

二、传统中式造型层酥糕点

(一) 特点和配料

中式造型层酥糕点以其复杂的层次、细腻的质感和象征意义为特色, 体现了中国传统烹饪艺术的精髓。这些糕点的特点是将面团和馅料细致地层层叠加, 口味和质地之间的微妙互动, 创造出和谐的感官体验。这些糕点所选用的配料是实现理想口味和质地的关键, 每种配料都对烹饪创作的整体复杂性做出了贡献。

传统中式造型的层酥糕点通常由面粉、水和糖等基本配料, 以及猪油、芝麻酱和各种甜味或咸味馅料等更特殊的元素组合而成。这些配料的选择深深植根于当地的烹饪传统, 不同省份会根据当地的口味和配料的供应情况做出独特的变化^[1]。

除了美食诱惑之外, 这些糕点在中国文化中还具有深刻的象征意义。层酥糕点通常与长寿和繁荣的概念相关联, 因此在节日和庆祝活动中很受欢迎。每层酥点的精心制作都象征着精确和精湛的工艺, 使酥点超越了单纯的美食创作, 成为寓意丰富的文化艺术品。

(二) 传统制作工艺

中式造型层酥糕点的制作涉及一系列世代相传、历史悠久的技艺, 凸显了这一烹饪传统的手工性质。制作过程中的每一个步骤都有助于最终产品的独特性, 需要娴熟的操作技巧和对烹饪工艺的深刻理解。

(1) 分层技术: 层酥糕点制作的核心是分层技术,

即在薄薄的面团上交替叠放几层馅料。为了达到外皮酥脆内陷多汁的目的，通常会在酥皮包裹内馅时先在两者之间放一张糯米纸，一方面是为了避免内陷汁水破坏酥皮的脆性，另一方面在糯米纸的加持下，糕点拥有更丰富的味觉体验。(2) 折叠和滚动：面团的折叠和滚动对糕点的质地起着至关重要的作用。这项技术需要细腻的手感，以确保面层的均匀性和最终产品所需的松软度。这是一项经过多年实践磨炼的技能，体现了糕点师的精湛技艺。(3) 地区差异：中式造型层酥糕点的制作技艺呈现出地域性的细微差别，不同省份都有自己独特的制作方法。这些差异不仅证明了中国烹饪传统的多样性，也为整个烹饪景观的丰富多彩做出了贡献。

了解了这些传统特色和技艺，就能对中式造型层酥糕点有一个基本的认识，为进一步探索其优化和潜在的改进奠定基础。

三、配方优化

(一) 配料选择和质量

1. 确定最佳配料

中式造型层酥糕点的基础在于对配料的精心挑选，这一过程超越了单纯的烹饪选择，体现了与文化传统的深刻联系。要确定最佳配料，就必须全面了解每种配料在整体结构中的作用，既要考虑它们各自的风味，又要考虑它们在层间如何协调。

优化过程中的一个关键因素是面粉品种的选择。中国不同省份可能会偏爱不同类型的面粉，每种面粉都会赋予糕点独特的特点。无论是蛋糕粉的丝滑还是面包粉的结实，仔细考虑面粉的种类对最终产品获得理想的口感都大有裨益。原料供应的地区差异在确定最佳成分方面起着至关重要的作用。追求原汁原味可能会导致采购当地的传统配料，从而确保糕点与文化根源的联系。探索和融入这些本地元素可以丰富烹饪叙事，使糕点不仅是一次味觉体验，更是一次文化之旅^[2]。

2. 质量标准

要将中式造型层酥糕点提升到烹饪的极致，就必须严格遵守配料选择的质量标准。制定配料质量标准涉及对新鲜度、纯度和真实性等因素的评估。对高品质配料的追求不仅仅局限于口味，还体现了对保护这些历史悠久的美食的文化完整性的承诺。

质量控制措施的实施确保了最终产品的一致性和卓越性。这包括评估易腐食材的新鲜度、仔细检查调味剂的纯度以及验证传统元素的真实性。质量保证不仅是烹饪的当务之急，也是一种文化责任。

(二) 比例与平衡

中式造型层酥糕点的艺术性在于实现比例的微妙平衡，使每一层都能为整体构图做出和谐的贡献。比例与平衡不仅仅是简单的测量，还包含了对各层如何相互作用以创造感官交响乐的细微理解。

实现精确分层需要对细节一丝不苟，确保厚度均匀一致。面团与馅料的最佳比例是一种烹饪炼金术，它将糕点转化为一种多感官的享受，每一层都为整体味觉体验做出贡献。中式造型层酥糕点往往在甜味和咸味之间徘徊。无论是红豆沙的甜味还是肉馅的咸味，优化过程都需要达到完美的平衡。平衡这些风味是一门复杂的艺术，需要敏锐的味觉和对烹饪科学的精通。

(三) 增强风味

中式造型层酥糕点虽然根植于传统，但也为风味增强提供了创新的机会，为这一古老的美食带来了现代的变化。风味提升是一种多方面的探索，它超越了传统的局限，既包含了对传统的保护，也包含了烹饪创意的演变。

优化之旅包括对创新口味的探索，在尊重传统口味精髓的同时，引入新的令人兴奋的组合。香草、香料或非传统馅料的注入可能会重新定义感官体验，提升糕点的档次，以满足不断变化的烹饪期望。尽管追求创新口味，但风味提升的核心在于对传统的深刻尊重。精心融入现代元素不应损害糕点的原汁原味；相反，它应增强和补充已有的风味特征，确保新旧风味的完美融合。

四、技术优化

(一) 传统与现代技术

中式造型层酥糕点的传统根深蒂固，是烹饪传统与现代创新的独特交汇点。在优化制作工艺时，需要将传统方法和现代方法巧妙地结合起来，在保持原汁原味和利用现代烹饪工具的效率之间取得微妙的平衡。

传统工艺的运用是保持中式造型层酥糕点原汁原味和文化完整性的核心。世代相传的手工折叠和卷制等技艺赋予了糕点独特的质感和视觉吸引力，将糕点与其历史渊源联系在一起。对这些技术的保护确保了传统制作工艺中固有的艺术性和手工艺得以忠实传承。同时，现代技术的融入也为制作过程带来了效率和精确度。从使用自动面团压片机到精确的温控烤箱，现代工具有助于在不损害糕点本质的前提下实现一致性和可扩展性。这种传统与现代的融合代表了烹饪领域的动态演变^[3]。

(二) 温度与烘焙

在制作中式造型层酥糕点的过程中，对温度和烘焙工艺的优化是一项细致入微的探索，它超越了热量应用的基本原理。温度控制和烘焙技术是影响最终产品质地、色泽和整体感官体验的关键因素。

温度对分层过程的影响是深远的，它决定了面团的膨胀速度、薄片的形成以及糖分的焦糖化。通过了解和控制温度变量，可以对这些关键环节进行精确控制，确保每一批产品都能达到一致和理想的效果。

烘焙阶段是糕点制作的艺术与科学交汇之处。优化工作包括在获得金黄色外皮和保持松软内皮之间

取得微妙的平衡。对烘烤时间、温度和湿度的试验有助于掌握这一复杂的工艺，将中式造型层酥糕点的制作转化为一种科学艺术形式。

（三）设备和工具

烹饪技术的进步引入了大量专用设备和工具，可提高中式造型层酥糕点制作的效率和质量。优化过程包括明智地选择和使用这些工具，以简化传统工艺，同时不影响最终产品的真实性。

自动面团擀制机：传统的手工擀面皮是一门艺术，但引入自动面团擀平机后，面团的厚度和均匀度都能保持一致，有助于实现分层所需的精确度。在尊重传统工艺的手工性质的同时，这些工具提高了效率，减少了生产过程中的变异性^[4]。

精密烤箱：配备温度和湿度控制装置的现代精密烤箱在实现均匀的烘焙效果方面具有优势。这种控制水平对于确保各层烘焙完美、外酥里嫩、薄如蝉翼尤为重要。

（四）储存和保质期

优化中式造型层酥糕点的贮藏条件和延长其保质期是改进工艺不可或缺的方面。保鲜技术和贮藏参数对长期保持糕点的新鲜度、风味和整体质量起着至关重要的作用。

保存方法：传统的保存方法，如密封包装和储存在阴凉干燥的地方，是防止糕点变质和保持糕点细腻口感的基础。优化工作包括评估这些传统方法的功效，并探索其他方法，在不影响质量的前提下延长保质期。

质量监控：贮藏期间严格的质量监控对于确保糕点保持其感官特性至关重要。定期检查质地、风味和香气的变化有助于制定有效的贮藏准则，保持糕点从制作到食用的整个过程的质量。

五、讨论

（一）挑战和考虑因素

中式造型层酥糕点的优化虽然有望实现烹饪的精益求精，但并非没有一系列挑战和细致入微的考虑。在提升这些美食的过程中，需要对可能阻碍传统与创新完美结合的障碍进行批判性研究。

保持原汁原味：在现代化和保持原汁原味之间取得微妙的平衡是一项重大挑战。随着技术和配料的发展，中式造型层酥糕点中蕴含的文化和历史精髓有可能被淡化。要应对这一挑战，就必须采取审慎的方法，确保创新与传统相辅相成，而不是压倒传统。

技术改造：现代工具和技术的整合带来了可获得性和技能适应性的挑战。传统工匠在适应自动化流程时可能会遇到障碍，这就强调需要制定全面的培训计划，以弥合百年技艺与现代烹饪技术之间的差距。

消费者接受度：风味的演变和创新元素的融入可能会给消费者的接受程度带来挑战。要培养消费者对细微变化的鉴赏力，同时尊重消费者对传统口味的熟

悉程度，就需要采取细致的沟通策略，传达优化过程背后的意图。

（二）未来发展前景

关于优化中式造型层酥糕点的讨论超越了当前的挑战，涵盖了未来的发展前景，设想了一种既珍视传统又拥抱动态可能性的烹饪景观。

烹饪创新：对创新风味的探索和多种配料的融合为烹饪创新提供了令人兴奋的途径。在未来的发展中，可能会出现新品种的中式造型层酥糕点，它们从全球烹饪趋势中汲取灵感，同时又保留了自己的文化特色。

可持续做法：关于未来发展前景的讨论必然包括对可持续实践的考虑。随着烹饪界越来越重视可持续发展，中式造型层酥糕点的优化可能需要重新评估原料采购、生产流程和包装，以符合环保意识。

全球鉴赏：烹饪口味的全球化为中式造型层酥糕点提供了一个跨越文化界限的机会。未来的发展可能涉及提高全球对这些糕点的鉴赏力的战略，将其定位为不仅是文物，而且是对世界美食的崇高贡献。

六、结论

总之，中式造型层酥糕点的优化之旅代表了对其文化、烹饪和历史维度的细致探索。从这些糕点的丰富背景和研究目标的确定，到传统特色和制作工艺的详细研究，本研究为这些标志性美食的改进提供了一个全面的框架。配方优化过程一丝不苟，强调配料选择、比例、平衡和风味提升，是连接传统与创新的桥梁。传统与现代技术的融合，加上对温度、烘焙、设备和储存的细微处理，凸显了这一烹饪艺术形式的动态演变。文中还提到了各种挑战，包括保持原汁原味和技术改造，让读者深入了解这一优化工作的复杂性。展望未来，文章设想了从烹饪创新到可持续实践、数字记录和全球鉴赏的未来发展前景。最终，这一探索证明了传统与现代之间的持续对话，确保了中式造型层酥糕点在不断发展的烹饪领域中的持续传承和全球意义。

参考文献：

- [1] 陈明华. 中式层次糕点的传统特色与创新发展[J]. 烹饪文化研究, 2021, 7(3): 56-72.
- [2] 刘亮. 中式糕点的原料选取与品质标准[J]. 中国烘焙技术, 2022, 28(3): 78-92.
- [3] 王丽娟. 中国传统烘焙工艺的现代化整合[J]. 食品工业科技杂志, 2020, 20(4): 112-128.
- [4] 张艳芳. 中华传统糕点工艺的当代创新：设备与工具的运用[J]. 烹饪与饮食文化评论, 2018, 10(1): 45-60.

作者简介：陈磊（1979—），女，江苏建湖人，中式面点师高级（技师），研究方向：食品制作与创新改良。