

糕 点 分 类

1 范围

本标准规定了糕点的分类。

本标准适用于糕点的生产、销售、科研、教学及其他相关领域。

2 产品分类

2.1 按生产工艺分类

2.1.1 热加工糕点

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等为最终熟制工艺的糕点。

2.1.1.1 烘烤糕点

以烘烤为最终熟制工艺的糕点(示例参见附录 B 中表 B.1)。

2.1.1.1.1 酥类

用较多的食用油脂和糖等调制可塑性面团,经成形、烘烤而成的组织不分层次、口感酥松的糕点。

2.1.1.1.2 松酥类

用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制具有一定韧性、良好可塑性的面团,经成形、烘烤而成的糕点。

2.1.1.1.3 松脆类

用较少的食用油脂、较多的糖浆或糖调制可塑性面团,经成形、烘烤而成的口感松脆的糕点。

2.1.1.1.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团或食用油脂、经反复压片、折叠、成形后,烘烤而成的具有多层次的糕点。

2.1.1.1.5 酥皮类

用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮,经包馅、成形后,烘烤而成的饼皮分层次的糕点。

2.1.1.1.6 松酥皮类

用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制具有一定韧性、良好可塑性的面团,经制皮、包馅、成形、烘烤而成的口感松酥的糕点。

2.1.1.1.7 糖浆皮类

用糖浆面团制皮,然后包馅,经成形、烘烤而成的柔软或韧酥的糕点。

2.1.1.1.8 硬皮类

用较少的糖和饴糖、较多的食用油脂和其他辅料制皮,经包馅、成形、烘烤而成的外皮硬酥的糕点。

2.1.1.1.9 水油皮类

用水油面团制皮,然后包馅、成形、烘烤而成的糕点。

2.1.1.1.10 发酵类

用发酵面团,经成形或包馅成形后,烘烤而成的口感柔软或松脆的糕点。

2.1.1.1.11 烤蛋糕类

以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料,经打蛋、注模或包馅、烘烤而成的组织松软的糕点。

2.1.1.1.12 烘糕类

以谷物粉等为主要原料,经拌粉、装模、炖糕、成形、烘烤而成的口感松脆的糕点。

2.1.1.1.13 烫面类

以水或牛奶加食用油脂煮沸后烫制小麦粉,搅入蛋品,通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺而制成的糕点。

2.1.1.1.14 其他类

除上述类别以外的烘烤糕点。

2.1.1.2 油炸糕点

以油炸为最终熟制工艺的糕点(示例参见附录 B 中表 B.2)。

2.1.1.2.1 酥皮类

用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮,经包馅、成形后,油炸而成的饼皮分层次的糕点。

2.1.1.2.2 水油皮类

用水油面团制皮,然后包馅、成形、油炸而成的糕点。

2.1.1.2.3 松酥类

用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团,经成形、油炸而成的糕点。

2.1.1.2.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团或食用油脂,经反复压片、折叠、成形后,油炸而成的具有多层次的糕点。

2.1.1.2.5 水调类

以小麦粉和水等为主要原料制成韧性面团,经成形、油炸而成的口感松脆的糕点。

2.1.1.2.6 发酵类

用发酵面团,经成形或包馅成形后,油炸而成的口感柔软或松脆的糕点。

2.1.1.2.7 其他类

除上述类别以外的油炸糕点。

2.1.1.3 蒸煮糕点

以水蒸、水煮为最终熟制工艺的糕点(示例参见附录 B 中表 B.3)。

2.1.1.3.1 蒸蛋糕类

以蛋品、谷物粉等为主要原料,经打蛋、调糊、入模、蒸制而成的组织松软的糕点。

2.1.1.3.2 印模糕类

以熟或生的原辅料,经拌合、印模成形、蒸制而成的口感松软的糕点。

2.1.1.3.3 韧糕类

以糯米粉、糖等为主要原料,经蒸制、成形而成的韧性糕点。

2.1.1.3.4 发糕类

以小麦粉或米粉等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点。

2.1.1.3.5 松糕类

以粳米粉、糯米粉等为主要原料调制成面团,经包馅(或不包馅)、成形、蒸制而成的口感松软的糕点。

2.1.1.3.6 粽子类

以糯米和其他谷类等为主要原料,裹入或不裹馅料,用粽叶包扎成形,煮(或蒸)至熟而成的糕点。

2.1.1.3.7 水油皮类

用水油面团制皮,然后包馅、成形、熟制而成的糕点。

2.1.1.3.8 片糕类

以米粉等为主要原料,经拌粉、装模、蒸制或炖糕,切片成形而制成的口感绵软的糕点。

2.1.1.3.9 其他类

除上述类别以外的水蒸、水煮糕点。

2.1.1.4 炒制类糕点

以炒制为最终熟制工艺的糕点。

2.1.1.5 其他类

以除烘烤、油炸、蒸煮、炒制以外的热加工方式为最终熟制工艺的糕点。

2.1.2 冷加工糕点

在各种加热熟制工艺后,在常温或低温条件下再进行二次加工的糕点(示例参见附录 B 中表 B.4)。

2.1.2.1 熟粉糕点

将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制,然后与其他原辅料混合而成的糕点。

2.1.2.1.1 热调软糕类

用糕粉、糖和沸水等调制成为有较强韧性的软质糕团,经成形制成的糕点。

2.1.2.1.2 冷调韧糕类

用糕粉、糖浆等调制成为有较强韧性的软质糕团,经成形制成的糕点。

2.1.2.1.3 冷调松糕类

用糕粉、糖浆等调制成为松散性的糕团,经成形制成的糕点。

2.1.2.1.4 印模糕类

以熟制的米粉等为主要原料,经拌合、印模成形等工序而制成的口感柔软或松脆的糕点。

2.1.2.1.5 挤压糕点类

以小麦粉和/或豆粉等为主要原料,以食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒或剁辣椒等为辅料,经挤压熟化、切分、拌料、包装等工艺加工制成的具有甜、咸、柔韧、香辣等特色的糕点。

2.1.2.1.6 其他类

除上述类别以外的熟粉糕点,将米粉、豆粉或小麦粉等预先熟制、调制、成形而成的其他熟粉糕点。

2.1.2.2 西式装饰蛋糕类

以谷物粉、蛋品、糖等为主要原料,经打蛋、入模成形、烘烤后,再在蛋糕坯表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的糕点。

2.1.2.3 上糖浆类

以谷物粉为原料,加入水、蛋液等调制、成形,经油炸后再拌(或浇、浸、喷)入糖浆制成的口感松酥或酥脆的糕点。

2.1.2.4 夹心(或注心)类

在两块熟制糕点产品中通过夹心工序添加芯料而制成的糕点。

2.1.2.5 糕团类

以糯米粉、粳米粉等谷物粉为主要原料,经包馅(或不包馅)及熟制工艺后成形的糕点。

2.1.2.5.1 生制糕团类

以糯米粉等谷物粉为主要原料,滚粘或包制馅料后成形的糕点。

2.1.2.6 其他类

除熟粉糕点、西式装饰蛋糕类、上糖浆类以外的其他冷加工糕点。

2.2 按产品区域特色分类

见附录 A。

附录 A
(规范性附录)
糕点按产品区域特色分类

A.1 中式糕点

具有中国传统风味和特色的糕点。

A.1.1 京式糕点

以北京地区为代表,具有重油、轻糖,酥松绵软,口味纯甜、纯咸等特点的糕点。如京八件、自来红、自来白和提浆饼等。

A.1.2 苏式糕点

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,口味清甜等特点的糕点。如苏式月饼、苏州麻饼和猪油年糕等。

A.1.3 广式糕点

以广州地区为代表,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糕点。如广式月饼、炒米饼、白绫酥饼、年糕等。

A.1.4 扬式糕点

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糕点。代表品种有淮扬八件和黑麻椒盐月饼等。

A.1.5 闽式糕点

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糕点。如福建礼饼和猪油糕等。

A.1.6 潮式糕点

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糕点。如朥饼、老婆饼、水晶皮月饼和春饼等。

A.1.7 宁绍式糕点

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糕点。如苔菜月饼和绍兴香糕等。

A.1.8 川式糕点

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,软糯滑润酥脆等特点的糕点。如汤麻饼、桃片和米花糖等。

A.1.9 高桥式糕点

以上海高桥镇为代表,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

不膩、香甜爽口、糯而不粘等特点的糕点。如松餅、松糕、薄脆、一捏酥等。

A.1.10 滇式糕点

以昆明地区为代表,用小麦粉、荞麦粉、宣威火腿、食用鲜花、鸡枞、果仁等为原料,具有重油重糖油,重而不膩,味甜而爽口等特点的糕点。如云腿鸡枞餅、鲜花餅、云腿果仁餅等。

A.1.11 秦式糕点

以西安地区为代表,以小麦粉、糯米、红枣、糖板油丁等为原料,具有餅起皮飞酥清香适口、糕粘甜味美、枣香浓郁等特点的糕点。如水晶餅、陕西甄糕等。

A.1.12 晋式糕点

以山西地区为代表,以小麦粉、燕麦粉、苦荞粉、亚麻籽油、绵白糖等为主要原料,以玫瑰、桂花、瓜子、芝麻等为辅料,搅拌制皮,经包馅、成形、刷浆、烘烤、晾制、包装加工而成的。如太谷餅、双糖油食、孟封餅、煮餅、蛋月烧月餅、郭杜林月餅等。

A.1.13 哈式糕点

以哈尔滨地区为代表,其主要品种有哈式月餅、川酥月餅、满口酥、长白糕等。

A.1.14 豫式糕点

融合了南方糕点与北方糕点的特点,具有中原的特色,口味有咸、甜、复合诸味之分,以油酥、水调、发酵糕点为主。如柘城鸡爪麻花、安阳燎花等。

A.1.15 鲁式糕点

起源于山东、烟台一带。其产品特点是酥类制品较多,重油。如油旋、糖酥煎餅等。

A.1.16 徽式糕点

以合肥为代表,地方特色突出,如墨子酥、合肥麻餅等。

A.1.17 冀式糕点

以保定、唐山、承德等地区为代表,如白肉罩火烧、血馅餃等。

A.1.18 湘式糕点

以长沙、衡阳、邵阳等地区为代表,如长沙牛奶法餅、浏阳茴餅、衡阳酥薄月餅等。

A.1.19 台式糕点

以台湾地区为代表,如凤梨酥、绿豆凸等。

A.2 西式糕点

具有西方民族风格和特色的糕点,如德式糕点、法式糕点、俄式糕点、美式糕点等。其代表产品有裱花蛋糕、西式清蛋糕、西式油蛋糕、乳酪蛋糕、慕斯蛋糕、奶油起酥糕点、奶油混酥糕点、蛋塔、西式小干点、蛋白点心、泡芙类糕点等。

A.2.1 清酥类

是在冷水面团和油酥面团或食用油脂互为表里,经反复擀叠、冷冻形成新面坯的基础上加工而成的一类层次清晰、松酥的点心。其成品特点是层次清晰,酥、松、略脆。面坯通过加馅可以制作甜、咸口味的各式点心。如鲜肉酥卷、奶油三角酥、奶油羊角酥等。

A.2.2 混酥类

是在小麦粉、蛋品、砂糖、食用油脂等主要原料调制而成的酥性面团基础上,经擀制、成形、成熟、装饰等工艺而制成的一类酥而无层次的点心,其成品特点是酥、松。加馅可以制作甜、咸口味的派、塔、排等干点心,又可加工成小型茶点等。如三色酥饼、水果塔、豆沙排等。

A.2.3 蛋糕类

是以蛋品、糖、小麦粉、食用油脂等为主要原料,配以水果、奶酪、巧克力、果仁等辅料,经过搅打、成形、成熟制成的松软点心。其特点是松软、气孔均匀、呈细腻的海绵状。如清蛋糕、油蛋糕、艺术蛋糕和风味蛋糕等。

A.2.4 泡芙类

是将食用油脂、水(或牛奶)煮沸后,烫制小麦粉,搅入蛋品制作成面糊,再通过成形、烘烤(或油炸)而成的制品。其特点是外脆、内软、中间空、外壳薄、表面略有龟裂状,以夹馅决定其口味。目前,我国大部分地区根据其形态称之为泡芙或爱克来。如巧克力鲜奶爱克来、鲜奶泡芙等。

A.2.5 装饰造型类

是指用可食用原料,经构思、创意,运用技术手段与艺术性造型、装饰,将食用价值与欣赏价值完美结合表现的一种创作品种。如庆典蛋糕等。

A.3 其他类

以上类别以外的糕点。

附录 B
(资料性附录)
糕点产品示例

糕点产品示例见表 B.1~表 B.4。

表 B.1 烘烤糕点示例

章条号	类别	示 例
2.1.1.1.1	酥类	如京式核桃酥、芝麻酥、苏式杏仁酥、潮式杏仁酥、滇式金钱酥、晋式桃酥、西式糕点中的小西饼、苹果排、鲜果塔等
2.1.1.1.2	松酥类	如京式冰花酥、苏式香蕉酥、广式德庆酥、滇式冰沙饼、晋式一口酥、桂花酥、豆沙饼、荷叶酥、西式糕点中的司康饼、小松饼、冰糖饼等
2.1.1.1.3	松脆类	如广式薄脆、滇式乐口酥、苏式金钱饼等
2.1.1.1.4	酥层类	如广式千层酥、滇式乐口酥、西式糕点中的糖面酥、奶油千层酥、蝴蝶酥等
2.1.1.1.5	酥皮类	如京八件、苏八件、广式莲蓉酥、滇式酥皮鲜花饼、滇八件、苏式月饼、太史饼、潮式起酥、香麻酥、晋八件、西式糕点中的咖喱饺、酥皮蛋塔等
2.1.1.1.6	松酥皮类	如京式状元饼、苏式猪油松子酥、广式莲蓉甘露酥、潮式宝斗酥、滇式莲花酥等
2.1.1.1.7	糖浆皮类	如京式提浆月饼、苏式松子枣泥(麻)饼、广式月饼、广式鸡仔饼(小凤饼)、潮式月眉饼等
2.1.1.1.8	硬皮类	如京式自来红、自来白月饼、滇式硬壳鲜花饼等
2.1.1.1.9	水油皮类	如福建礼饼、春饼、滇式蛋清饼、莽饼等
2.1.1.1.10	发酵类	如京式切片缸炉、苏式酒酿饼、广式西樵大饼、滇式苜饼等
2.1.1.1.11	烤蛋糕类	如苏式桂花大方蛋糕、广式莲花蛋糕、滇式重油蛋糕、晋式草籽糕点、云蜜糕、晋式蛋皮月饼、西式糕点中的清蛋糕、油蛋糕、烤芝士蛋糕等
2.1.1.1.12	烘糕类	如苏式五香麻糕、广式淮山鲜奶饼、绍兴香糕等
2.1.1.1.13	烫面类	如西式糕点中的泡芙类糕点等
2.1.1.1.14	其他类	如酥皮蛋糕、西式糕点中的烤布丁等

表 B.2 油炸糕点示例

章条号	类别	示 例
2.1.1.2.1	酥皮类	如京式酥盒子、苏式花边饺、广式莲蓉酥角、潮式浮饼等
2.1.1.2.2	水油皮类	如京式一品烧饼、滇式夹心麻花、苏式巧酥等
2.1.1.2.3	松酥类	如京式开口笑、苏式炸食、广式炸多叻、潮式酥饺、滇式巧酥、西式糕点中的美式糖纳子等
2.1.1.2.4	酥层类	如京式马蹄酥、潮式膀方酥等
2.1.1.2.5	水调类	如京式炸大排岔、潮式鸡蛋酥、滇式麻花等
2.1.1.2.6	发酵类	如滇式软皮饼、西式糕点中的豆沙糖纳子等
2.1.1.2.7	其他类	如西式面点中的油炸泡芙类糕点等

表 B.3 蒸煮糕点示例

章条号	类别	示 例
2.1.1.3.1	蒸蛋糕类	如京式百果蛋糕、苏式夹心蛋糕、广式莲蓉蒸蛋糕、西式糕点中的蒸布丁等
2.1.1.3.2	印模糕类	如苏式绿豆糕、闽式福禄糕等
2.1.1.3.3	韧糕类	如京式百果年糕、苏式猪油年糕、广式马蹄糕、滇式年糕等
2.1.1.3.4	发糕类	如京式白蜂糕、苏式蜂糕、广式伦教糕等
2.1.1.3.5	松糕类	如苏式松子黄千糕、高桥式百果松糕、定胜糕等
2.1.1.3.6	粽子类	如肉粽子、蛋黄粽子、豆沙粽子等
2.1.1.3.7	水油皮类	如晋式甜咸细点、太师饼等
2.1.1.3.8	片糕类	如苏式桂花云片糕等

表 B.4 冷加工糕点示例

章条号	类别	示 例
2.1.2.1	熟粉糕点	如核桃云片糕、莲蓉水晶糕、油炒面等
2.1.2.1.1	热调软糕类	如苏式桔红糕、青团等
2.1.2.1.2	冷调韧糕类	如闽式食珍桔红糕等、麻糍等
2.1.2.1.3	冷调松糕类	如苏式松子冰雪酥、清闵酥等
2.1.2.1.4	印模糕类	如广式莲蓉水晶糕、四川仁寿芝麻糕等
2.1.2.2	西式装饰 蛋糕类	如裱花蛋糕、蛋类芯饼、卷心蛋糕、慕斯蛋糕、糖膏(团)装饰蛋糕等
2.1.2.3	上糖浆类	如萨其马(沙琪玛)、京式蜜三刀、苏式楷杷梗、广式雪条、多纳圈(金麦圈)、滇式芙蓉糕、兰花根等
2.1.2.4	夹心(或注心)类	夹心蛋糕、注心蛋糕、夹心蛋黄派、注心蛋黄派
2.1.2.5	糕团类	如麻糍、青团、双酿团、糯米糕团等
2.1.2.5.1	生制糕团类	如元宵、汤圆等