

● 教学指导书【桃酥】

重点掌握

- ☼ 掌握不同化学膨松面坯的调制方法;
- ☼ 掌握薄的化学膨松面坯的烤制炉温;
- ☼ 掌握面剂在烤制中的成型变化。



1. 工作内容及要求

- (1) 分别用小苏打、臭粉、泡打粉调制化学膨松面坯;
- (2) 桃酥的初步成型;
- (3) 桃酥的烤制;
- (4) 桃酥的装盘;
- (5) 卫生整理。

2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：台秤、面盆、面杖、刮刀、蛋刷子、尺子板、屉布及盛装成品的圆形平盘或其他形状、大小适宜的餐盘。
- (2) 设备：烤箱、案台。

3. 主要原料

- (1) 坯料：面粉 500g，白糖 200g，黄油 250g，鸡蛋 100g，小苏打 8g，（臭粉 5 克或泡打粉 12 克）。
- (2) 配料：熟核桃仁 50g，鸡蛋 30g。

4. 桃酥的基本操作步骤

工艺流程:和化学膨松面→下剂成型→烤制→桃酥装盘

步骤 I 和化学膨松面


面粉与臭粉一起过筛,放在案上开成窝形,将白糖、蛋液、大油、小苏打放入窝内搓匀搓透。随即将面粉拨入拌匀,用复叠的方法将面团和匀。

 **特别提示:**

必须用复叠的方法将面团和匀,否则“泻油”。

步骤 2 下剂成型


- (1) 将面坯搓条,下剂(约 70 个)。
- (2) 再逐个揉成小圆球,放入烤盘中心用手指按一小坑,表面刷一层蛋液,嵌上桃仁。

 **特别提示:**

揉面剂时,轻轻揉圆即可,用力过大或时间过长,均会使面坯渗油,从而影响成型。

步骤 3 烤制

将生坯放入 140℃ 烤炉内,烤至开始摊裂时,马上升高炉温至 180℃,表面呈金黄色成熟即可出炉。

 **特别提示:**


- (1) 生坯初入烤炉时,烤炉温度不可过高,否则成品不膨松。
- (2) 生坯初入烤炉时,烤炉温度也不可过低,否则成品自然流散,不成型。

步骤 4 桃酥装盘


待出炉的桃酥晾透后,用刮刀铲下,码入餐盘。

 **特别提示:**

必须等桃酥晾透,才可从烤盘中取出,否则成品易碎。

 **成品标准**

色泽金黄,酥脆香甜。

 **特别提示:**

表面也可嵌腰果、杏仁、榄仁等。

