

<<中国月饼>>

图书基本信息

书名：<<中国月饼>>

13位ISBN编号：9787532392438

10位ISBN编号：7532392430

出版时间：2008-5

出版时间：上海科学技术出版社

作者：汪国钧,陆国璇

页数：241

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国月饼>>

前言

月饼是中华民族最具代表性的传统节令食品，有着悠久的历史。

中秋节吃饼赏月，至迟在唐代已成风气，“八月十五谓之中秋，民间以月饼相遗，取团圆之意。

”近代，月饼更成为中秋佳节亲朋团聚、交往馈赠的必备礼品。

月饼是食品，也是文化，它之所以能长兴一千多年而不衰，并成为中华民族食文化的重要组成部分，是与其深厚的文化底蕴分不开的。

“每逢佳节倍思亲”——弥漫着浓浓的乡土亲情；“但愿人长久，千里共婵娟”——倾诉了深深的祝福心愿。

民俗、民风、民族文化，在月饼里融为一体，月饼情节，已经随着中秋皓月深深地印在全球华人的心中。

月饼又不仅仅是食品和文化，在它那圆圆的脸上刻蚀着时代的风雨、岁月的沧桑。

面对高速发展的市场经济，月饼也需要有新的面貌、新的发展。

月饼的发展，既要坚持传统，更要努力创新。

作为传统食品的月饼，经过了千百年锤炼，已经是工艺考究，品种繁多，特色鲜明。

但随着社会经济的发展，人们需要更多更好的月饼，因此创新便成为月饼行业亟待解决的问题。

近十年来，月饼生产在原料、工艺、品种、包装、保鲜及生产设备上，每年都有新的发展变化——生产机械化程度迅速提高，各种保鲜剂和保鲜方法得到开发利用，包装材质、造型设计更加别出心裁和赏心悦目，特别是馅料的多样化成为当今月饼发展的突出特点。

创新为月饼走入新时代提供了强大的技术保证。

创新的基础是继承，继承的方法是学习。

《中国月饼》便是一部很好的学习教材，它是由中国面包师分会副理事长汪国钧高级工程师编著的一部月饼专著。

书中系统介绍了月饼的历史、文化、品种及原料、配方、包装、生产设备和工艺、质量鉴定和保管等知识和技术，是一部集知识性、技术指导性与学术性于一体的好书。

这本书的出版将为月饼行业提高技术水平、产品创新起到促进作用。

汪国钧先生是我国著名的焙烤食品专家，有着30多年生产、教学和行业管理的经验，在多年的生产、管理、教学实践中，他对我国各地月饼的生产技术进行了认真的总结，这本《中国月饼》便是他总结的成果。

愿《中国月饼》的问世，能为继承月饼传统工艺，弘扬月饼文化，推动月饼技术交流与进步，活跃月饼市场，促进我国传统焙烤食品的发展作出贡献。

中国焙烤食品糖制品工业协会秘书长 周广军2007年12月

<<中国月饼>>

内容概要

全书分上、中、下三篇。

上篇中秋和月饼，介绍中秋节的形成与发展，中秋食俗与月饼，月饼的分类及地方风味特点，中国特色月饼见闻，月饼的营养分析和质量鉴定，月饼的品尝文化与馈赠艺术等；中篇月饼生产基础知识，介绍月饼生产常用原辅料的质量要求、验收与保管、拣选与加工，月饼生产设备和器具的选择、清洗、消毒和保养，常用半制品的加工，月饼面团调制、成型、烘烤、冷却装箱等基本生产技术，月饼的包装、标签标识与防霉保质等；下篇月饼生产技术，介绍广式月饼、苏式月饼、潮式月饼、京式月饼以及地方名特月饼的生产制作技术。

最后附有《月饼国家标准》（GB19855-2005），《糕点、面包卫生标准》（GB7099-2003）。

本书图文并茂。

插图精美，集知识性，技术指导性与学术性于一体，适合月饼及食品行业以及喜爱中国传统文化人员参考。

可作为月饼生产和销售企业、食品检验检测部门的参考书，大中专院校食品系的技术培训教材，对下岗工人自谋职业也有参考价值，也可供广大读者消闲阅读增智。

<<中国月饼>>

作者简介

汪国钧，上海现代食品工作室高级工程师、高级管理咨询师、国家职业技能竞赛裁判员，兼任全国面包师分会副理事长、全国饼店等级评定委员会委员、全国食品工业化技术委员会委员、中国食品工业协会专家委员会委员、上海市食品卫生标准化技术委员会委员、《中国焙烤》杂志编

<<中国月饼>>

书籍目录

上篇 中秋和月饼 一、中秋节的形成与发展 二、中秋食俗和月饼 (一)中秋吃月饼源远流长 (二)月饼是中秋食俗不可或缺的食品 (三)现代月饼发展趋势 三、月饼的分类和地方风味特点 (一)月饼的分类 (二)各地月饼的风味特点 四、中国特色月饼见闻录 (一)北京特色月饼 (二)天津特色月饼 (三)上海特色月饼 (四)重庆特色月饼 (五)广东特色月饼 (六)浙江特色月饼 (七)江苏特色月饼 (八)福建特色月饼 (九)云南特色月饼 (十)山西特色月饼 (十一)湖北特色月饼 (十二)湖南特色月饼 (十三)江西特色月饼 (十四)其他地方特色月饼 五、月饼的营养分析和质量鉴定 (一)月饼的营养分析 (二)月饼的质量鉴定 六、月饼的品尝文化和馈赠艺术 (一)月饼的品尝文化 (二)中秋月饼的馈赠艺术

中篇 月饼生产基础知识 一、月饼常用原、辅料 (一)月饼常用原、辅料质量要求 (二)月饼常用原、辅料验收和保管 (三)月饼常用原、辅料拣选和加工 二、月饼生产设备和器具 (一)月饼生产常用设备及选择 (二)月饼生产常用设备的清洗、消毒和保养 (三)月饼生产常用工器具的选择和保养 三、月饼常用半制品加工 (一)糖肉膘 (二)叉烧肉 (三)烤鸭 (四)糖浆 (五)馅料 (六)熟粉和糕粉 四、月饼基本生产技术 (一)面团调制技术 (二)成型技术 (三)月饼烘烤技术 (四)月饼冷却装箱技术 五、月饼包装和防霉保质 (一)月饼包装 (二)月饼标签标识 (三)月饼防霉保质

下篇 月饼生产技术 一、广式月饼生产技术 (一)广式月饼品种设计和生产工艺 (二)广式传统特色月饼制作 (三)广式月饼的质量要求 二、苏式月饼生产技术 (一)苏式月饼配方设计和制作关键 (二)苏式月饼特色品种制作 (三)苏式月饼的质量要求 三、其他地方风味月饼生产技术 (一)京式月饼生产技术 (二)潮式月饼生产技术 (三)宁式月饼生产技术 (四)滇式月饼生产技术 (五)闽式月饼生产技术 (六)扬式月饼生产技术 (七)绍式月饼生产技术 (八)沪式月饼生产技术 (九)冰皮月饼生产技术 四、新潮月饼制作技术 (一)糖醇类月饼制作技术 (二)益生元月饼 五、巨型月饼制作技术

附录 一、中秋传说 二、中秋咏月诗 三、中秋短信选辑 四、月饼国家标准(GB19855—2005) 五、糕点、面包卫生标准(GB7099—2003) 我和月饼有缘——《中国月饼》后记

<<中国月饼>>

章节摘录

插图:上篇 中秋和月饼一、中秋节的形成与发展中秋节又名八月节、月夕节、八月半、仲秋节、团圆节,时在农历八月十五日,是我国三大传统岁时节日之一。

我国古代把农历每季的三个月,分别称为孟、仲、季,因八月属仲,又属秋季,故称仲秋。

“中秋”一词最早见于《周礼·夏官·大司马》中“中秋教治兵。”

“中秋节始于何时?”

可谓众说纷纭,莫衷一是。

有说是唐朝,也有说是宋朝,还有说是起源于周朝。

其实,中秋节的形成经历了长达千年的漫长过程。

其节日习俗也在不断新陈代谢,有的被淘汰,有的得到补充、修改和发展,但其强调以人为本、相互团结的内涵却在不断丰富。

研究中秋节形成发展的历史,可以得出这样一个结论:中秋节具有顽强的生命力。

1.先秦秋祀拜月,为中秋节的萌芽时期。

节日是人类社会发展到一定阶段的产物。

在远古时期没有历法,故无节日可言。

随着生产的发展,人们对自然的认识能力不断提高,便产生了历法,它为节日的产生和发展提供了必要的条件。

据考古发现,我国早在七八千年前就有了农业。

农业生产有很强的季节性,不同的季节从事不同的生产活动,从而把不同的特定时间定为节日。

中秋节的渊源还可以追溯到先民对月神的崇拜。

在远古时期,月神就被列为“六宗”之一。

六宗是指六种祭祀的对象,即日、月、星、河、海、山。

到了春秋时期,就把春天祭日、秋天祭月作为一种制度规定了下来,孔子在《礼记》中记载:“天子春朝日,秋夕月。”

朝日以朝,夕月以夕”。

这里的夕月就是拜月的意思。

《周礼·春官·籥章》也说:“中春,昼击土鼓,歊幽诗,以逆(迎)暑,中秋夜迎寒,亦如之。”

《管子·轻重己》记录了祭月的过程:“秋至而禾熟,天子祀于大蕊,西出其国百三十里而坛。”

<<中国月饼>>

后记

我和月饼有缘——《中国月饼》后记把月饼作为一种商品进行研究，我花了近40年。

1966年秋，文革刚开始，上海徐汇区永隆食品商店的造反派，贴出了一张大字报：枪毙月饼，文中说月饼是四旧的产物。

我看了很诧异，长久以来，每到中秋，家里人团聚在一起分享月饼是一件很开心的事，月饼何罪之有？

于是开始收集有关中秋和月饼的资料。

1969年，上海徐汇区一家食品厂发生一千多斤广式豆沙月饼霉变事件。

当时，正是文革期间，造反派一口咬定是一起政治事件。

区公司革委会委派刚解放的原公司党委书记和我下厂调查。

我调查了月饼生产全过程，多方了解，发现当时工人为了早下班，缩短豆沙炒制时间，豆沙含水量过高；月饼急火快烘，外焦里不熟；且没有冷透就装箱，结果造成霉变。

并非人为破坏的反革命事件。

后来事情就此了结。

避免了群众斗群众。

此事过后，我对糕点制作发生了浓厚的兴趣。

那时候，每周四干部必须参加劳动，我就去厂和工人一起干，同时讨教糕点制作技术。

1978年我负责上海市糕点技术中心，应市糖业烟酒公司技校校长仇言章邀请去技校糕点班讲课。

由于糕点班是国内首创，没有正规的教材。

应教学需要，我编写了一本月饼讲义。

这是文革期间我在糕点厂劳动时资料的积累。

为了使讲义内容正确，代表当时上海的先进水平。

我又去上海生产广式月饼历史悠久消费者口碑好的利男居、杏花楼、冠生园、一定好等月饼生产企业，向江陆和、李添、梁根、马其昌等大师请教，到老大房向谢茂才等技师请教苏式月饼制作秘诀，去元利食品厂学习豆沙的炒制技巧。

这本月饼讲义，可能是我国第一本月饼专著。

为提高行业月饼制作水平，1979年我提出上海市糕点行业举办月饼质量交流评比的建议，得到当时负责糕点行业管理的市糖业烟酒公司领导的同意。

我制定了月饼评比方案和标准。

20多年来，月饼质量交流评比基本上没有间断。

1980年又提出月饼制作作为职工操作比武的项目，制定了月饼比赛规则和评分标准，以后上升为全国职业技能竞赛的项目。

20世纪80年代后期，上海已进入市场经济，月饼产量大幅度上升，但品质参差不齐，烟头月饼、苍蝇月饼时有发生，有些企业生产馅少皮厚、僵硬不酥的月饼以低价抢占市场，消费者意见不少。

市场经济呼唤游戏规则，于是，我在1990年写了实施月饼准产证建议，被市政府采纳。

按上级要求，1992年起草上海市月饼质量卫生标准，和市有关领导邵国良、张惠民等一起起草了月饼准产证质量保证体系。

上海实施月饼准产证12年对规范月饼市场，提高月饼质量起到一定作用。

2000年建议制定月饼行业标准，起初未采纳，后发生南京冠生园事件，国家技监局同意起草，在中国商业联合会行业发展部张丽君副部长领导下，我和有关单位经过一年多时间调研，几度修改，2002年12月由国家经济贸易委员会发布。

鉴于月饼过度包装愈演愈烈，2003年建议制定月饼国家标准，2004年，获准起草，2005年国家质量监督检验检疫总局发布。

30多年来，和月饼的交往没有间断过，下厂和师傅一起研究如何制作优质月饼，如何开发新品，如何延长月饼保质期，如何创新包装。

1999年协助上海瑞菜新侨食品有限公司制作世界上最大的月饼，不放防腐剂存放一个月未发霉，创造

<<中国月饼>>

了吉尼斯纪录。

由于有关部门领导的支持，我担任上海市和国家月饼质量评比、操作比赛的评委20多年；到各地考察月饼生产、销售；品尝过的全国各地月饼数百种，近万只。

随着研究的深入，我深深体会到，月饼是中国糕点的精华，月饼文化和茶文化一样能发扬光大。

中国月饼完全有资格、有可能走出国门、走向世界。

值得高兴的是，去年流传了近千年的苏式月饼制作技术已申请人类非物质文化遗产。

说到本书的出版，我要感谢湖南汨罗的一位读者，十多年前，收到他的来信，建议我写一本月饼专著；2004年我去河南兰考县考察月饼生产和销售情况，当地食品作坊的业主告诉我，他们很想把月饼做得好一点，可是这方面的资料太少了，并提出了不少问题，我就尽我所知一一作答，由此更激励我尽快完成《中国月饼》的写作。

在写作过程中，得到了上海瑞莱新侨食品有限公司黄韵芳董事长、元祖食品有限公司张秀婉董事长以及上海科学技术出版社编辑的大力支持和帮助，中国佛教协会副会长、上海佛教协会会长觉醒大和尚为本书题写书名，中国焙烤食品糖制品协会秘书长周广军为本书作序，全国政协常委民建中央副主委、民建上海市主委黄关从以及原上海市商业委员会党委书记、上海市食品协会会长任徽典为本书题词，《中国焙烤》主编赵世春提供了早期月饼包装图片。

此外，还得到了国家质量监督检验检疫总局、中国商业联合会有关领导和同行的帮助，并参考了不少书籍，谨此一并致谢。

本书试图从我国主要帮式月饼生产实际出发，对原料挑选、半制品加工、成品制作、储藏保鲜、包装标签、品质鉴定等方面进行总结，然而，因水平有限，难免有不当或谬误之处，诚盼读者批评指正，将不胜感谢。

作者于上海陋室2007年10月

<<中国月饼>>

编辑推荐

《中国月饼》图文并茂。

插图精美，集知识性，技术指导性与学术性于一体，适合月饼及食品行业以及喜爱中国传统文化人员参考。

可作为月饼生产和销售企业、食品检验检测部门的参考书，大中专院校食品系的技术培训教材，对下岗工人自谋职业也有参考价值，也可供广大读者消闲阅读增智。

<<中国月饼>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>