

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 12140—2007
代替 GB/T 12140—1989

GB/T 12140—2007

糕点术语

Pastry terms

中华人民共和国
国家标准
糕点术语
GB/T 12140—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.75 字数 38 千字

2007年9月第一版 2007年9月第一次印刷

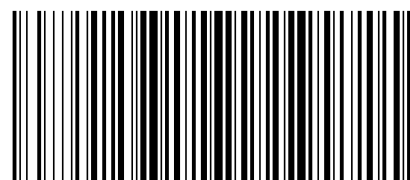
*

书号:155066·1-29864 定价 22.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 12140—2007

2007-06-04 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 12140—1989《糕点工业术语》。

本标准与 GB/T 12140—1989 相比,主要变化如下:

——在 2.2 中式糕点中增加了部分术语;

——在 2.3 西式糕点中增加了部分术语;

——增加了 2.4 主要原辅料术语部分;

——在 2.5 半成品中增加了部分术语;

——在 2.6 生产工艺中增加了部分术语。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、哈尔滨商业大学负责起草。国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、上海市现代食品工作室、北京大三元酒家有限公司、运城市福同惠食品有限公司、北京祥聚斋食品有限公司、北京稻香斋食品厂、上海市贸易学校、成都市烘焙技术培训中心参加起草。

本标准主要起草人:张守文、张丽君、宋全厚、朱念琳、谢拥葵、汪国钧、李里特、钱志先、李强、刘跃、王猛、刘文博、史见孟、高华松。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 12140—1989。

pastry made of glutinous rice flour	2. 2. 30
pastry made of glutinous rice flour and sugar	2. 2. 34
pie	2. 3. 14
pieces of shaped dough	2. 6. 20
pliable but strong pudding made of cooked rice flour, syrup and cold water	2. 2. 40
premixed flour	2. 4. 1
protrnde pepium	2. 6. 40
pudding filling	2. 5. 16
pudding powder	2. 4. 20
puff pastry	2. 3. 11, 2. 2. 19
purifying syrup	2. 6. 34

R

reprocessing pastry at room or low temperature after heated	2. 2. 14
rice flour dough	2. 5. 9
rolling and folding	2. 6. 17

S

Sa Qi Ma pastry	2. 2. 43
semi-inverted sugar	2. 5. 17
Shanxi pastry	2. 2. 12
short and layer crust pastry with filling	2. 2. 20
short butter pastry	2. 3. 12
short pastry	2. 2. 16
short pastry dough	2. 5. 6
shortening	2. 4. 8
Sichuan pastry	2. 2. 9
side tallness low	2. 6. 35
small cookies	2. 3. 2
soaking pastry in invert syrup	2. 6. 32
soft pudding made of cooked rice flour, sugar and hot water	2. 2. 38
softening	2. 6. 19
sponge cake	2. 3. 6
sprinking invert syrup on products	2. 6. 31
starch dough	2. 5. 10
steamed cake	2. 2. 32
steamed or fried flour pastry	2. 2. 37
steamed pastry	2. 2. 31
strengthening	2. 6. 18
superficies small bottom big	2. 6. 36
Suzhou pastry	2. 2. 3
syrup crust pastry with filling	2. 2. 22
syrup-mixed dough	2. 5. 5

糕 点 术 语

1 范围

本标准确立了糕点的通用术语。
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 术语和定义

2.1

糕点 pastry

以粮、油、糖、蛋等为主料,添加(或不添加)适量辅料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品。

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

糕点帮式 local pastry

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、纯咸等特点的糕点。

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,口味清甜等特点的糕点。

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 Guangdong pastry

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。

注:代表品种有广式月饼、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糕点。

注:代表品种有淮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、桂元、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。

注:代表品种有福建礼饼和猪油糕等。