

蒸馏残液（或其滤液）、糖和酸的配比为：蒸馏残液（或其滤液）100~500份，糖70~250份，有机酸0.5~2份。实例如下：威士忌蒸馏残液（或其滤液）100~500g，葡萄糖100~150g，柠檬酸0.5~2g；白兰地蒸馏残液（或其滤液）100~500g，果糖70~130g，酒石酸0.5~2g；烧酒蒸馏残液（或其滤液）100~500g，水梨醇100~250g，苹果酸0.5~1.5g；罗姆酒蒸馏残液（或其滤液）100~500g，蔗糖80~150g，柠檬酸0.5~2g。上述这些配比都比较好。

蒸馏残液加糖和有机酸后，便可直接饮用，但一般是用水稀释后饮用。

另外，蒸馏残液在加糖和有机酸的同时，也可加适量水制成饮料，在这种情况下，糖酸水三者同时加也可以，或是将糖和酸溶于水，以水溶液的形式加入也可以。

上述制成的饮料，还可按常法充加碳酸气，制成碳酸饮料。

#### 实例 1

威士忌蒸馏残液的过滤液200g，加葡萄糖120g，柠檬酸1g，水1l，这样即可制成具有清酒香味和浓厚味道的饮料。

#### 实例 2

白兰地蒸馏残液500g，加蔗糖130g，酒石酸1.5g，水1000ml，便制成葡萄酒风味的饮料。

#### 实例 3

烧酒蒸馏残液的滤液100g，加水梨醇150g，苹果酸1g和一些香料，再加碳酸水1000ml，即制成清酒香味的碳酸饮料。

#### 实例 4

白兰地蒸馏残液400g，果糖100g，酒石酸1.5g，加水至1000ml，再充加碳酸气后，即制成既有葡萄酒香味，又富有清凉感的碳酸饮料。

#### 实例 5

罗姆酒蒸馏残液的滤液150g，加蔗糖120g，柠檬酸1g，适量香料（罗姆酒香料），加水至1000ml，即制成具有罗姆酒香味和口味浓厚的饮料。

由以上可以看出，由蒸馏残液制成的饮料，具有酿造风味，不含酒精，香味独特。有碳酸气饮料、非碳酸气饮料，或低热量饮料。其生产方法也极为简单和方便。

张惠敏 据《特许公报》

昭56-52555编译

## 快 餐 面 包

“快餐面包”与发酵面包不同，通常在原料调制成面团之后立即烘烤制成。如制作油炸圈饼，先将面粉、鲜蛋、牛奶等调成粘性糊，再加面粉制成柔软的面团后，便可整形炸制。

#### 一、几种快餐面包的炸制

下表列出了几种快餐面包的配料情况。对其中面粉与水的比率及其它成分的含量加以分析，便可知道为什么各品种具有不同的特性。软饼的配方中用了切成碎片的固体油脂，这有助于成品的松软酥泡。其余的多用液状油或溶化了的油脂，只少数几种果脯面包不一定用。

表中只有奶油泡夫和空心松饼没有使用化学疏松剂，但仍能获得令人满意的松泡度。这说明，大量的水分在高温烘烤下产生的水蒸汽起能发泡作用。

几种典型快餐面包配方

类 型	面粉 * (杯)	牛 奶 ** (汤匙)	油 类		蛋	糖 (茶匙)	疏松剂 **** (茶匙)
			状态	汤匙			
松 饼	1	7	液	2	½	4	1½
软 饼	1	5½~6	固	2	—	—	1½
空心松饼	1	16	液	½	1	—	—
奶油泡夫	1	16***	液	8	4	—	—
蛋奶烘饼	1	11½	液	4½	1+	—	1¾
薄 煎 饼	1	13	液	1¾	1	2½	2½
油炸圈饼	1	3½	液	1	1	10½	1½

\* 四杯=一磅=0.4536公斤——译注

\*\* 一汤匙=半盎司=14.18克——译注

\*\*\* 用水——原注

\*\*\*\* 三茶匙=一汤匙。

在奶油圈饼配方中, 含有较多的糖和很少的牛奶, 这是为了控制面筋的生成, 但二者的含量尽量不要太多。松饼和软饼的配方, 含有牛奶, 面粉含量约为牛奶的两倍, 这不同于其它配方中含量大多为1:1的比例。制作松饼和软饼采用这样的比例, 可调出粘滞而容易产生面筋的混合料。

只要了解掌握各种配方, 就能制出各种独具特点, 色香味美的快餐面包。不同的配料比、油类的用法及原料混合方式, 确定了每种快餐面包不同的制作方法。

## 二、松 饼

松饼的配方含有快餐面包的基本原料, 即牛奶、面粉、盐和油类。另外增加鲜蛋、发酵粉和糖。除了这些常用原料外, 制成松饼的特点在于还用了乌饭树果、剁碎的果仁及果脯。当然, 还可加入芝麻等其它香味小料。

制作松饼配料非常简便。调制配料前, 要将原料进行筛选, 不使有夹杂物, 颗粒大小适度。鲜蛋要先在容器内充分搅拌, 接着将干稀两类原料倒入同一容器中搅匀, 如仍有团块, 应当搅散和匀, 这样才能烤制出符合要求的松饼。

上述制成的配料, 舀入除了油的松饼盒子里, 每舀一匙都要细心搅匀。

配料搅拌不均匀, 对松饼的造型和外观会有明显的影响。如成品表面粗糙、泡沫不足、顶部平坦, 这样的松饼容易松散, 松散后可以看到其中白色的面粉团粒。全部配料搅拌得好, 烤出成品如花菜形状, 顶部隆起。过于松泡的松饼反而更易散碎。搅拌过度的制成的松饼, 表面光滑, 隆起成小圆丘状, 内部孔隙多, 孔隙之间, 还有细小不均的蜂窝眼。这样的松饼不酥脆。标准的松饼, 形如花菜, 顶部圆拱, 色泽金黄, 入口松泡酥脆。

## 三、果 脯 面 包

制作松饼的方法同样适用于制作果脯面包, 关键也在配料搅拌。果脯面包是介于松饼和蛋糕之间的油较重的面包, 组织细密, 不易变质。配料油脂太多时, 可加糖搅匀, 使油脂粘稠如奶油才好。烤时面团放在盒子里烤制。

面团临烤前, 用牙签插入面团, 能干净地抽出来, 即可进行烤制。烘烤过度会使成品干硬, 烤坏面包皮; 烘烤不足, 会因面包不熟粘软, 内部结构发死, 质量降低, 这样的面包在制成后存放天数不多, 不易保管。

## 四、软 饼

软饼及类似软饼的制作是多样化的, 特点都是简

便快速。原料中的油脂, 为豌豆粒大小的油脂丁, 是固体油脂在搅拌器中加工制成的, 在调制配料时, 油脂保持微粒形状, 一经烘烤便能溶化。配料中油脂微粒不搅散, 凝结性很差, 皮层易脱, 这种特性称为片层分裂。在搅拌器中把固体油脂加工成所需大小后, 立即倒入全部牛奶, 再加面粉一起搅拌, 直到全部面粉拌入为止。大多数软饼制法对牛奶需要量不一样。牛奶用得较多, 制成品亦较酥松, 但也可能使边缘部分轻微卷起, 即使这种软饼外观比较松软, 其卷边仍被认为是不符合要求的。在搅拌器中把全部原料混合后, 就倒在洒上面粉的案板上继续加工。

在案板上, 将生面团正前方的边折向面前, 用指头推压开。接着将面团转动九十度, 再向面前迭折, 用指头推压。这样转动和推压的动作需要重复十次, 使面团逐渐混合均匀, 产生更好的面筋, 使制成的软饼喧泡松软, 并产生分层组织。操作时, 手要轻要快, 不然烤出的软饼不软和。加工过程中, 面筋的变化可通过指头感觉面团的弹性开始消退或略发粘就停止加工。

按照烤成后产品差不多一半的厚度擀制软饼面坯。烘烤后, 面坯高度差不多要增加一倍。面坯薄了, 烤出的软饼皮硬干枯; 较厚的面坯烤制的软饼表层酥脆, 中间松软。一般说来, 软饼面坯以擀成12毫米厚为宜。制作面坯时的切削刀具应比较锋利, 用劲要平稳, 使面坯不变形。上炉烘烤时, 面坯排列拉开一定距离, 防止互相粘连。烘烤前用牛奶轻刷面坯顶部, 可化掉停留在表面的发酵粉, 以免烤成后产生褐色斑点。

预先制备好的软饼面坯, 顶部应平展, 边缘要整齐, 烤成后的颜色, 应是近于黄褐色的, 产品脱落碎屑柔软, 内部酥软, 层次清楚。

## 五、空 心 松 饼

制作空心松饼不需发酵剂, 主要依靠水蒸汽的发泡作用, 因此, 这是一种独具特点的快餐面包。空心松饼的“空心”, 是面坯在烤箱内高温烘烤下, 使内部水蒸汽膨胀后, 向四周产生一定的压力造成的。由于炉温很高, 可使面坯边缘部分的面粉和蛋白质凝结, 水蒸汽膨胀产生作用力的范围, 局限于面坯内部向上呈圆筒形。如这种作用力过大, 面坯烤成后顶部会变形的。

空心松饼配制过程不繁杂。按比例把所有原料(牛奶、面粉、未搅拌的鸡蛋和盐等)放入容器, 充分地搅拌, 使所有的原料和匀。这种配料粘性不大, 因此面筋生成就比在粘性很大的配料中生成慢得多。如松饼配料中面筋生成就很快。配料搅拌充分, 则面筋亦好, 产品不易松散; 对于产品的组织强度来说,

鲜蛋中的蛋白质大部分也起着相当重要的作用。如果配料中鲜蛋不足,那么,制成的空心松饼可能不理想。烘箱中的面坯以及烤成后的产品都要有一定的韧性,而要获得这种韧性,就要特别考虑到蛋白的问题。新鲜的配料制成后,立即舀入光滑的经预热的油盘内,并置于烘箱里烤制,就可得出最好的空心松饼。为了在面坯烤熟前就产生足够的水蒸汽,需要在烘烤前将炉温预热到219~232°C较高的温度,特别是在232°C左右,容易在面坯内部烘熟过早地使其上色。为了不致上色太深,一般习惯的作法是:烘烤15分钟后将箱温降低55°C,这样便可使面坯在烘烤的过程中逐渐上色。空心松饼烤熟断掉热源后,可以不从烘箱中取出,就能进一步减少其中的水分。作为一种快餐面包,空心松饼是极其令人满意的,从混合原料到在烘箱中烤制,仅需45分钟到一个小时。

烘烤成功的空心松饼,酥泡松脆,表面呈黄,色香味美;个头硕大,内中空,并围以适当厚度的内壁。其内壁应当显些湿润,一般来说宁愿干燥一些,这视各人选择而定,但最好是要烘透。重要的是要有足够的烘干时间。

#### 六、奶油泡夫

奶油泡夫在外观上与空心松饼非常相似,都是依靠烘烤时产生的水蒸汽起发泡作用的。在配方中,奶油泡夫用水,而空心松饼用牛奶,但所含液态原料与面粉的比例还是相同的。不同之处在于用油的多少及蛋的和入量。空心松饼面坯在炉中烤制时需保持形状,因此在配料中加入少量油脂。尽管奶油泡夫仅用含水量一半的奶,而且奶油还是溶化了的,然而,其中的奶油仍会引起变形。因此在调制泡夫原料时,要将全部面粉拌入沸腾着的奶油中。面粉拌入后,即与奶油结合在一起。继续对主部混合料加热,其中淀粉逐渐形成胶状物,最后形成球形粒团时,即停止加热。接着逐渐拌入鲜蛋,使混合料乳化,全部鲜蛋拌入后,便形成一种粘稠乳化了的面团。如在配制时产生过多的蒸发作用,乳化过程就可能因面团中的奶油发散而终止。为此,在烘烤之前应逐渐地加入适量的水分,使混合料再次乳化。

烘烤时与空心松饼一样,为了在面坯定形之前得到足够的赖以发泡的蒸汽,要预热烘箱。靠蒸汽的作用,产生足够的向上作用于面坯的压力,便可形成那种特殊的空洞。

理想的奶油泡夫,中心空松,喧泡酥脆,表面色泽褐黄。

#### 七、蛋奶烘饼和薄煎饼

蛋奶烘饼和薄煎饼是另一种快餐面包。这类面包配料粘性不大,按配方将全部原料放在一起搅拌,只要没有多少面粉团块就行了。尽管这类面包配料中包含能有效地促使发酵的制剂,但在制作少量的蛋奶烘饼时,还是要将鲜蛋单独搅拌,最后小心地调入配料中为好。

薄煎饼铁盘和蛋奶烘饼铁模,必须在烤前预先加热,并保持相对稳定的预定温度,这将有助于这两种产品的烤制成形。如精心操作,不经预热铁盘,也还是可以满足地烤制薄煎饼。

铁盘或铁模应预热到足以使表面洒上的少量水分蒸发,方可倒入配料。烘烤薄煎饼时,待第一面已经冲出气泡,底面上色已足,便将其翻转,使第二面也上色后即成。烘烤蛋奶烘饼时,在蒸汽停止从模中逸出前根本不必打开铁模。

薄煎饼烤成后,应当即薄又软,表面呈金黄色,光滑平整;大小变化可以从一个银币到一个盘子。

班克是薄煎饼中一种极薄且少见的烤饼。烤制时,先把与上述薄煎饼相同的配料舀入经预热的特制烤盘内,开始上色时就把多余的配料除去。目前颇为流行的班克烤盘,是一种很小的器具。使用时,将其预热,然后直接放入配料中舀取配料。如使用现代化的机电设备,能迅速烤制出大量的班克。当然,用人工也行。班克可用于各种食品中,如:用作正餐的最后一道即点心,如白兰地油煎饼。制成后的蛋奶烘饼一类的产品,表面为金黄色,松软适口。很多烘饼表面还满布着烘烤时模中各种花纹。只要有这种铁模,家庭也可以烤制各种各样的蛋奶烘饼。

#### 八、油炸圈饼

很多美国人都是以咖啡和油炸圈饼作为一般的快餐或是早餐的一部分,但在家庭中制作新鲜圈饼的并不多。调制油炸圈饼的面团并不难,但须精心操作,不可用力过度,避免和入过量的面粉。面粉太多了或用力过度都会使制成的圈饼不软和。如面团在滚成条形待制坯前业已冷却,就容易使面坯制作成形。面团调制时,应减少面筋的生成,以免因面筋太强而使制成的圈饼过硬。

另外,控制炸制圈饼时的油锅温度是应当注意的。温度太高,则产生过多的油烟,不仅浓烈呛人,而且影响到圈饼的香味,另外,还容易造成外表炸焦而内部不熟,制成的圈饼夹生。如油温太低,制成的圈饼又会显油重而色度不够。

莫永全摘译自《Food Fundamentals》(美)王朝馥校