

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

糕点术语

Pastry terms

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。

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。

注:代表品种有福建礼饼和猪油糕等。