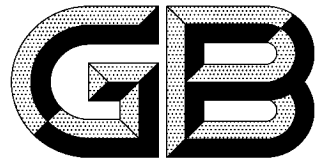


UDC 664.683 : 001.4
X 28



中华人民共和国国家标准

GB 12140—89

糕点工业术语

Pastry industry terms

1989-12-28 发布

1990-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

GB 12140—89

糕点工业术语

Pastry industry terms

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糕点工业的统一术语。

本标准适用于糕点工业生产、科研、教学及其他有关领域。

2 糕点 pastry

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

2.1 中式糕点 Chinese pastry

起源于中国，具有中国传统风味和特色的糕点。

2.1.1 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。

2.1.2 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。代表品种有京八件和红、白月饼等。

2.1.3 苏式糕点 Suzhou pastry

以苏州地区为代表，馅料多用果仁、猪板油丁，用桂花、玫瑰调香，口味重甜。代表品种有苏式月饼和猪油年糕等。

2.1.4 广式糕点 Guangdong pastry

以广州地区为代表，馅料多用榄仁、椰丝、莲蓉、糖渍肥膘，重糖、重油，具有皮薄馅多，油润软滑，口味甜中含咸等特点。代表品种有广式月饼等。

2.1.5 扬式糕点 Yangzhou pastry

以扬州和镇江地区为代表，馅料以黑麻、蜜饯、芝麻油为主，麻香风味突出。代表品种有维扬八件和黑麻椒盐月饼等。

2.1.6 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。口味甜酥油润，海鲜风味突出。代表品种有福建礼饼和猪油糕等。

2.1.7 潮式糕点 Chaozhou pastry

以潮州地区为代表，馅料以豆沙、糖冬瓜、糖肥膘为主，葱香风味突出。代表品种有老婆饼和春饼。

2.1.8 宁绍式糕点 Ningbo and Shaoxing pastry

以宁波、绍兴地区为代表，辅料多用苔菜、植物油，海藻风味突出。代表品种有苔菜饼和绍兴香糕等。

2.1.9 川式糕点 Sichuan pastry

国家技术监督局 1989-12-28 批准

1990-10-01 实施