

 声音

 气味

 触感

 外观

 口味



用语言描绘 “面包”

硬皮面包感官评价词汇表

目录

相关项目背景	/3
关于感官分析	/4
两种感官评价方法	/6
感官评定品尝规范	/7
外观	/8
气味	/14
声音	/18
触感	/22
口味	/26
词汇表	/32
面包术语	/37

相关项目背景

对于面包行业的专业人员来说，感官分析不仅是产品评价的重要方法，也是消费者越来越常用的沟通工具。食品原料和制品检测实验室（LEMPA）和法国乐斯福集团（LESAFFRE）意识到了目前在小麦/面粉/面包行业标准化词汇的缺乏。

作为感官领域的前沿专家，LEMPA实验室和乐斯福集团联合编制了一份精确的、适用于硬皮面包的感官属性词汇表。这一工具包含两种方法：消费者感官评价（更主观）以及专家角度感官评价（更客观）。



乐斯福集团是业务遍及全球的大公司，为酵母和其他发酵类产品设立全球标准，设计、生产和销售为促进烘焙、营养、健康的解决方案。乐斯福与其客户和合作伙伴建立了紧密联系，承诺更加有效地“补给”和保护地球。

20年前，法国面包糕点业联盟和法国烘焙设备制造商联合会（EKIP）创立了一个法国国家级面包糕点实验室，即法国食品原料和制品检测实验室（LEMPA）。LEMPA实验室为面包、甜酥面包和糕点（BVP）产业领域的专业人员提供独立的专业的服务，并帮助他们进行创新。

请注意：

本词汇表仅针对硬皮面包，例如下列类型的面包：

- 无额外添加油脂或糖；
- 褐色面包皮；
- 直接放在烤箱底部、烤盘或加热板上或使用干热的方式烤制（无模具烘烤）。

本文件所涉及的术语均由感官团队所提供：每个专家术语都有相应的消费者用语所对应。每一个专家术语都配有照片、配方等例子进行解释说明。部分消费者用语可能会与专家术语一致。

注：南特市法国农业科学研究所（INRA）的H.Chiron先生和P. Roussel先生已经制定了一份法式面包专业术语汇编。

关于感官分析

感官分析对于制造商、饼房以及小作坊来说，都是必不可少的工具。

- 对于市场营销:

产品概念的开发和应用，竞争力研究;

- 对于研发:

配方和生产工艺的优化;

- 对于质量:

原材料和成品等的质量监管。

这项技术需要测试对象来描述和描绘感官性能（外观、气味、声音、触感、口味）。





刺激

面包入口后，散发出的芳香逐渐扩散开，并通过后咽部送入鼻腔，这就是专家们所说的鼻后嗅觉机制。这种芳香与我们通过嗅觉感知到的气味不同，不应混淆。品尝时同时感受到口味、气味和芳香一般统称为“风味”。

两种感官评价方法



专家术语词汇表



消费者用语词汇表

测试

对于多种感官标准和属性进行客观分析的测量工具

评估消费者对产品的接受度

测试对象

10-15位专家，需接受过20小时的专门培训并定期接受能力检查

最少60位非专业人士

产品的评价和阐述

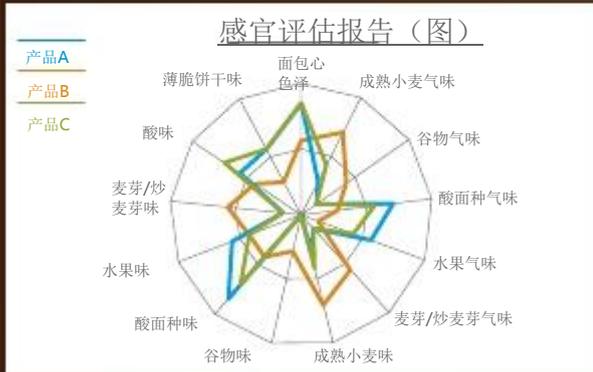
对特定标准的评分
(有助于精确的定义)



- 根据评估表提示进行评分；
- 偏爱的理由（偏好度：“喜欢/不喜欢”）



结果类型



结论类型

与A和C相比，B的小麦味和麦芽味更浓烈（气味和口味）。

备注：可能与TAXT+、pH测量计等测量方法相关联。

我比较喜欢的产品是.....



感官评定品尝规范

品尝时，品尝者应该：

- 汇报所有可能的生理干扰项（感冒，口腔问题）；
- 品尝前至少1个小时内，不抽烟，不喷涂香水，也不食用其他味道强烈的产品（糖果、咖啡等）；
- 品尝期间不允许与其他品尝者交流，独立给出评估结果；
- 品尝数量应符合最小值及最大值要求，并且/或者数量相同；
- 每次品尝完后，用水漱口；
- 必要的时候，品尝的时间需要适量延长。

此外，产品应该符合下列要求：

匿名展示（产品编号）；

展示条件相同（温度，数量，烘烤温度）；

应在冷却后1小时内进行感官评定。产品应在保质期相同的情况下被比较。



外观

品评面包时，首先被评价的是外观。
外观评定分**3**个步骤：整体，表皮以及切片中心。



Arnaud JACQUES,
LEMPA

取得糕点甜品师
专业技能证书，
取得面包师专业
技能证书和烘焙
硕士文凭。

LEMPA（法国）
测试烘焙师。

经验分享

《面包的外观是一个非常重要的感官标准，因此，无论是作坊还是商店，都应注重面包外观。

进行烘制面包的测试和评分时，如果我发现表皮存在可见缺陷，如气泡、黑斑、剥落、体积过小、其它缺陷（太松，太紧）等，都会对相应的分数进行扣分。

对于面包店来说，视觉营销是不可忽略的，因为传递给消费者的信息，80%都是通过视觉实现的。因此，必须重视视觉刺激物的选择（颜色、形状等）。

我们重视外观是有充分理由的，因为外观是吸引顾客的第一要素，它将刺激顾客的购买行为。某些情况看来，金黄色的法棍比深色的卖得好；然而也有尖头的面包比圆头的好的情况。外观，因此成为吸引顾客的重要因素。》》

外观/整体外观



专家术语 词汇表



●专家的自发评论



消费者用语 词汇表

- 外观好看，形状漂亮，外形美观
- 直的（不同程度）

- 扁平
- 形状规则，宽的

- 扁的/圆的，膨胀良好的，充分成型的，有弹性的，构造良好的，饱满的
- 大小合适

- 工业型外观，经典/手工产品的外观，传统外观

- 焙烤状况差（未熟、过熟、烤焦）/焙烤状况良好（熟度良好，熟度完美）
- 颜色浅，金黄色，颜色深，颜色灰暗

- 色泽美观，均匀

- 状态正常
- 农家面包，乡村面包，具有风土味的外观，古典的外观，撒粉的
- 刺激食欲的，有吸引力的，诱人的

外观/面包皮外观



专家术语词汇表

●面包皮的颜色（色调）

如：
橘黄色

如：
棕色

●面包皮厚度

薄

厚

●表面色泽

无光泽

有光泽

●起泡密度

小

大



消费者用语词汇表

- 白色，苍白色，乳白色，金黄色，棕色，黑色

- 薄/厚（不同程度）

- 无光泽/有光泽，油亮的

- 缺点，表面有斑点，表面有坑，水泡，光滑（不同程度），长条形色差，粗糙的表面

外观/面包芯外观



专家术语词汇表

●面包芯的颜色（色调）

如：米色/乳白色

如：灰色

如：桔黄色

●面包芯颜色强度

浅

深

●颜色的均一性

不均匀

均匀

●是否存在杂质

无杂质

有杂质

●蜂巢状气孔的平均尺寸

小

大

●蜂巢状气孔的深度：

在阳光下观察一片2cm的面包切片：通过的阳光越多，气孔越深
深度小

深度大

●蜂巢状气孔尺寸的规则性

观察一片面包切片的蜂巢状气孔：气孔大小相同或不同？

尺寸不均匀

尺寸均匀

●表面色泽

无光泽

有光泽



消费者用语词汇表

- 颜色不好看/颜色美观
- 白色、乳白色、米色、黄色、灰色、浅棕色、棕色

- 色度不足
- 颜色暗淡、颜色浅、颜色深

- 颜色不好看/颜色美观

- “全麦面包”的面包芯：有斑点，有斑纹

- 面包芯细密、紧密、紧的、紧实，面包芯过多，面包芯疏松，开放的组织，膨松的，轻的
- 气孔小/气孔大

- 孔洞（少/多，小/大）

- 面包芯细密，气泡，孔洞

- 干/黏，烘烤时间不足

图文说明

外观及触感



外观

糖蜜和甜菜面包

配方

T65	2 000 g	100.0%
液态酸面种	120 g	6.0%
鲜酵母	60 g	3.0%
改良剂：师傅300直接法/冷冻面团（绿/蓝）	20 g	1.0%
糖蜜	60 g	3.0%
煮熟的甜菜	800 g	40.0%
面筋	20 g	1.0%
水	900 g	45.0%
盐	40 g	2.0%
总面团	4020 g	

* 在开始揉面团时，加入红甜菜及其汁液。

工艺

和面机类型	螺旋式和面机	斜轴式和面机
搅拌	慢速搅拌4分钟+快速搅拌3分钟	慢速搅拌8分钟+快速搅拌5分钟
面团温度	25 ° C +/- 1 ° C	
发酵时间	50 分钟	
每块面团重量	250 g	
成形	3个面团一起在篮子中醒发	
醒发时间	60分钟，28 ° C	
焙烤时间	30分钟，235 ° C	



质朴的外观
粉红略灰的面包芯
厚且金黄的面包皮



气味

一种重要的感官，与外观一起，成为产品“承诺”的一部分。

面包散发出的气味将会或多或少地激发我们的食欲！



经验分享



Thomas MARIE

2007年法国最佳
手工烘焙师

瑞士洛桑酒店管
理学院高级讲师

“面包的气味和口味往往会扎根我们的记忆中。常常会听到消费者说：“以前这个产品的味道更好”，“这是我吃过最好吃的面包！”

顾客厌倦了标准化、淡而无味的食品。因此，我们决不能忽视面包的种类，不同种类的面包有不同的风味。

- 口味较重的面包，例如大的圆形的用酸面种制成的，有酸味和漂亮的焦糖色表皮的面包。
- 醒发的带有轻微小麦和黄油口味的传统法棍
- 散发蜂蜜香味和姜饼味的奥弗涅黑麦圆面包；
- 带有焙烤香味的全麦面包等

我们拥有很多能够刺激顾客感官的方法，从而满足广大顾客的需求，那么，就充分利用这些方法吧.....此外，不要忘了让顾客品尝你的面包!!!



气味

每一个专家术语都用配方进行了阐释，配方可在不透明玻璃瓶中混合制得。



专家术语词汇表

<ul style="list-style-type: none"> ● 焦糖气味—面包皮 淡薄 浓烈	配方 ✓2克液体焦糖 ✓7克水（约）
<ul style="list-style-type: none"> ● 纸箱气味—面包皮 淡薄 浓烈	配方 ✓将面包芯置于4℃下4小时(约10g)
<ul style="list-style-type: none"> ● 薄脆饼干气味—面包皮 淡薄 浓烈	配方 ✓碎芝士风味薄脆饼干(约2g) + 水(约7g)
<ul style="list-style-type: none"> ● 酸味, 醋的气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓7g面粉 ✓2g水+2g醋 ✓3g面包芯
<ul style="list-style-type: none"> ● 杏仁气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓5克面包 ✓1滴苯甲醛
<ul style="list-style-type: none"> ● 成熟小麦气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓7克T55面粉 ✓5克牛奶 ✓5克白面包
<ul style="list-style-type: none"> ● 谷物及麸皮气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓5g全麦面包 ✓5g全麦面粉 ✓4g水
<ul style="list-style-type: none"> ● 发酵气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓0.2克失活酵母 ✓1克水 ✓5克白面包
<ul style="list-style-type: none"> ● 小麦气味—面包芯 淡薄 浓烈	配方 ✓7克T55面粉 ✓5克水 ✓5克白面包



消费者用语词汇表

<ul style="list-style-type: none"> ● 焦糖气味, 饼干气味, 甜味
<ul style="list-style-type: none"> ● 纸箱气味, 中性
<ul style="list-style-type: none"> ● 饼干气味
<ul style="list-style-type: none"> ● 酸性的, 酸的, 酸面种, 刺激性气味
<ul style="list-style-type: none"> ● 杏仁气味
<ul style="list-style-type: none"> ● 团气味, 松饼面糊气味, 华夫饼面糊气味 ● 甜味
<ul style="list-style-type: none"> ● 谷物、种子、黑麦气味
<ul style="list-style-type: none"> ● 化学, 发酵, 芝士, 酸面种, 酵母, 刺激性气味
<ul style="list-style-type: none"> ● 纸板、谷物、面粉、中性气味



专家术语词汇表

<p>● 水果气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 面包面团 (10g面粉+5g水+0.1g鲜酵母+0.2g盐)</p> <p>✓ 一个切成块的李子</p>
<p>● 乳制品、黄油气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 5克白面包</p> <p>✓ 2克黄油</p>
<p>● 酸面种气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 10g面粉</p> <p>✓ 3g液态酸面种</p> <p>✓ 7g水</p>
<p>● 酵母气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 5克面包</p> <p>✓ 2克鲜酵母</p> <p>✓ 3克干酵母</p>
<p>● 麦芽/炒麦芽气味—面包皮和面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 5克咖啡 (液体)</p> <p>✓ 5克带焦味的面包</p>
<p>● 榛子气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 2.5克榛子粉</p> <p>✓ 3克水</p>
<p>● 黑麦气味—面包芯</p> <p>淡薄 → 浓烈</p>	<p>配方</p> <p>✓ 10克黑麦含量90%的面包</p>

专家自发评论



消费者用语词汇表

- 柠檬、水果、干果的气味
- 布里奥，蛋糕，乳制品，芝士意粉，丹麦酥气味
- 酸的，酸面种，酵母，刺激性的气味
- 化学，发酵，芝士，酸面种，酵母，刺激性的气味
- 木头的，烧焦的，咖啡，焦糖，蘑菇，面包皮，木柴，森林，烟熏的，烤的，麦芽的，烤面包的，发霉的气味
- 榛子、核桃气味
- 辛辣的，干草的，蜂蜜的，姜饼，黑麦气味
- 面包新鲜，面包是热的，面包没烤熟
- 气味淡，气味不足，无气味，气味浓烈，气味明显，气味持久
- 气味好，气味诱人，香味



声音

根据咀嚼面包时发出的声音，可以判断出其松脆程度。更重要的是，这一特征可以让我们了解到面包的新鲜程度。



Carine CNUUDE

比利时一家从事面包、甜酥面包和糕点行业的公司的面包技术研发负责人



经验分享

« 在我看来，面包的触感是一个重要概念。我把它描述面包皮和面包芯之间触感的平衡。酥脆和松脆是常常被用作描述面包表皮的术语，但很难精确地去定义和了解这另一个词。

消费者更多的是通过谈论面包是否容易食用来更直观地描述面包。

消费者对面包的评价取决于其对面包的食用方式（例如做成三明治，或是作为辅餐面包）。不同年龄层的消费者之间也存在喜好差异（硬皮面包对于孩子们来说受欢迎程度相对较低）。

消费者要不就是寻求酥脆皮薄的面包，要不就是喜欢外观质朴表皮较厚的面包。不管哪种情况下，他们都希望面包保持好的状态并且保持松脆。

为了满足这一市场需求，市场营销部门及研发部门应该紧密合作。我们紧跟消费趋势，并在研发时，选用特定的配料，调整制造工艺，以获得一个良好的松脆度和最佳的口味。»



声音/手感评定-面包皮



专家术语词汇表

●脆度

通过用拇指和食指挤压法棍来评估其酥脆度和声音。

无任何声音

较大的龟裂声



消费者用语词汇表

●柔软的，韧性的，湿润的/酥脆的，松脆的，干的，薄脆饼干

声音/食用面包皮



专家术语词汇表

●口感松脆

选取一小块法棍（面包皮和面包芯）。将这块面包放置在上下齿间，咀嚼多次后评价感受到的咔吡声的次数和响度。

无咔吡声

咔吡声音频率较高

如：直接法制作的法棍，3%酵母，风炉烤制



消费者用语词汇表

●松脆，酥脆，易碎的

图文说明

声音

辫子长棍面包



声音

酥脆
松脆

配方

T65	900 g	90.0%
T80	100 g	10.0%
面粉总重量	1 000 g	100.0%
水	620 g	62.0%
液态酸面种	60 g	6.0%
鲜酵母	15g	1.5%
1%改良剂	5g	0.5%
盐	20 g	2.0%
面团总重量	1 720 g	

工艺

和面机类型	螺旋式和面机	斜轴式和面机
搅拌	慢速搅拌5分钟+快速搅拌2分钟	慢速搅拌6分钟+快速搅拌3分钟
发酵时间	70 分钟	
每块面团重量	350 g	
成型		
松弛时间	20min	
成型	法棍+1/3的长度编织成辫	
醒发时间	45分钟, 28 ° C	
4° C储存	12—18小时	
烘烤时间	20分钟, 235 ° C	



触感

首先手感评定，再进行口感评定。触感是评价面包的一个至关重要的标准。

品尝时，我们必须考虑到面包皮的触感：是否耐咀嚼？也不要忘了面包芯的触感：面包是否湿润/新鲜，入口即溶还是口感略粘？

经验分享



Hubert CHIRON,

来自于一个传承了四代的面包师家庭，取得烘焙硕士资格证以及美国烘烤学院毕业证。

他是南特市国家农业科学研究院（INRA）下属的实验面包房的负责人。



《《在全球各大类型的面包中，硬皮面包之所以突出的原因有很多。它的双重触感是松脆的表皮与特殊的嚼劲的结合。

面包师可以根据原料的选择和工艺的调整，灵活地协调面包的特点。通过这样的方式，他们能够响应客户的需求，满足他们的愿望。

相对于其他面包种类，硬皮面包可供选择的大小、形状、颜色和密度是最多的。此外，我认为，无论是哪个国家产的硬皮面包，关于其触感和风味的感官图谱都是最丰富的。

在面包店内，产品外观可以是让人惊喜的，也可以是让人安心的，有时甚至会是让人失望的。一旦产品落入消费者手中，他们就会作出挑剔的判断：重量，新鲜度，松脆度，当然还有气味！

咬下第一口的满意度取决于第一印象以及所反应的表皮特性。烘烤良好的面包，嘴巴里会产生回响；然而，有的面包在被咀嚼时不会产生任何声音。每个人都有自己的评判标准！

切片时，面包芯的表面反应的是面包结构。再次强调，孔的重复排列，不管是规则排列的（泡沫状），或是不规律的，决定了面包的可口性。表现和机械性能与固体泡沫相似的硬皮面包面包芯就是一典型例子。孔的形状、孔壁的光反射率及面包的触感对于消费者来说都可以暗示面包的好与坏。

面包芯是面包的重要组成部分，能够影响面包的使用方式。面包之间差异可以非常明显，如延展性。过去的面包师想象力非常丰富，并且喜欢使用想象的特性，例如：“兔耳朵”式的刀口，“长丝”般的具有“珠光”表面的面包芯。这类面包生成了丰富的词汇，不再局限于柔软这一个术语！

面包的触感与其口味之间的联系仍存在争议。没有人能确切地知道“实际的”芳香在这些错综复杂、相互连接的面包芯中存在于哪里？确保粘结结构的孔壁可以锁住水分，减少碎屑。然而，还有很多的奥秘有待发掘.....

通常来说，在面包上刻画的面包师是在刻制专属签名。在我看来，硬皮面包因其丰富多样的“气泡”结构也极具吸引力，能够代表面包师的真实特点。》》



触感/触摸面包皮



专家术语词汇表

●破碎

向法棍面包的侧面施加压力，评估面包皮的碎片数量/面包皮上形成的裂缝。

形成很多面包皮碎片

无任何面包皮碎片



●耐断裂性

通过将长棍面包折成两半（8cm）来评估面包皮的表现。需要多大的力气才能折断面包？

难以折断：面包未被折断但被撕裂

断口干净、直接、整齐



触感/品尝面包皮

●耐咬性能

评估咬面包时所需施加的力，以及面包皮所表现的耐性。

硬，非常难咬。如：家庭自制酸面包

柔软的，软的，不怎么需要力气的



触感/触摸面包芯

●面包芯的湿度

用手指轻轻按压面包芯表面，以测量面包芯的持久湿度。

干燥

湿润



●弹性

用一根手指用力按压面包片的中部，然后评估面包芯恢复到其初始形状的性能。

非常有弹性：面包芯快速恢复

黏性的：手指的痕迹难以消除



消费者用语词汇表

- 完整的面包芯/易碎的，剥落的，很多细屑，不新鲜的，龟裂的，裂开的，紧粘着面包皮的

- 不硬的，软的，柔软的，容易撕成两半的，容易断裂的
- 硬，易断的，纸板似的，刚性的，不易折成两半的

- 柔软的，软的，有弹性的，结实的，难以咀嚼的，压实的，橡胶似的，胶般不佳口感的，粗糙的，锋利的

- 硬的，易碎的，干的，易断的/软的，湿润的，新鲜的面包

- 结实的/软的，柔软的，易压扁的，耐嚼的，塑性的，棉花糖般的，有弹性的，橡胶似的

触感/品尝面包芯



专家术语词汇表

● 易溶于口/浸润

将一小块面包芯抵住上颚，让其完全溶化。同时，评估缩减该面包芯体积所需的唾液量和时间。

难溶：
需要大量唾液

易溶于口：少量唾液就能快速溶解，如棉花糖

● 面包芯的湿度

将一小块面包芯放进嘴里，并评价感知到的新鲜度/湿润度。

在嘴里觉得干燥

在嘴里觉得湿润/新鲜

● 粘性结构

将一块面包芯放进嘴里，不加咀嚼，评价这块面包芯的结构变化。

非粘性的

粘性的：形成一个难以破坏其结构的面团。如：黄油饼干

● 粘黏结构

评价一块面包芯在牙齿间的粘附状况。通过咬紧牙齿再慢慢松开的方式咀嚼面包芯10次，以评价粘性（是否在上下颌骨之间形成一层膜）。

不粘黏

粘黏

● 专家的自发评价



消费者用语词汇表

- 易溶于口，耐嚼的，乳脂状的，分层的，软的，快速分解的/粗糙的

- 填满的，紧密的，填充的，重的，干的，令人干渴的/易消化的，新鲜面包，冷的，湿润的

- 粉状的，颗粒状的，沙状的，纤维状的/海绵状的，胶状的，黏的
- 压实的，细密的，重的，粘性的

- 橡胶似的，嚼口香糖
- 粘连的，胶水状的，黏的

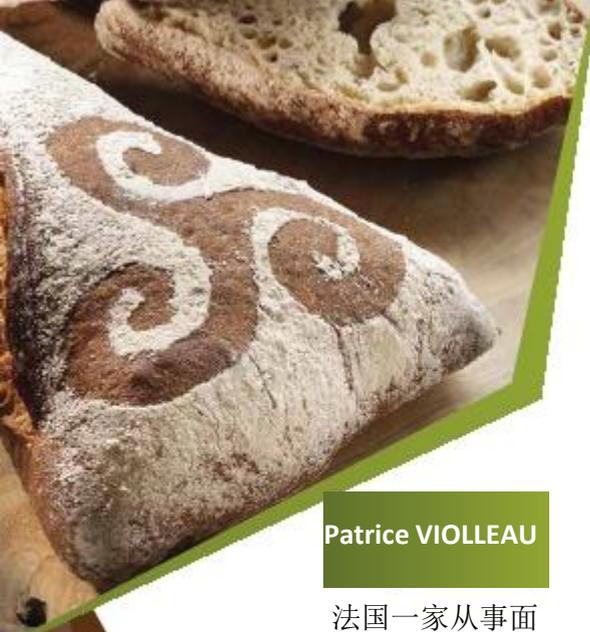
- 耐受性能好，耐受性能差，多孔的
- 光滑的，均匀的
- 油腻的，油滑的



口味

面包的口味是激发顾客的购买行为、尤其是重复购买行为的重要因素。

我们的味蕾能帮助我们评价是否喜欢这个面包并定义其芳香特性。



Patrice VIOLLEAU

法国一家从事面包、甜酥面包和糕点行业的公司的研发经理

经验分享

«面包的口味需要特定的术语来描述。让听众适应这些术语很重要。

我们专业的烘焙师在相互交流时，用的是行业语言，也因为统一的描述，如：焙烤味、乳制品味、醋酸味等，我们很容易相互理解。

消费者的表达则更加简单：“美味的面包”，“好吃的面包”等，但他们不会解释原因。因此，我们交流的重点要集中于面包的制作过程：缓慢的发酵可以获得复杂的芳香；为了旧时的味道加入酸面种。

现在的消费者寻找的是“复古的”味道，是那些能够让他们回忆起童年的“自然的”味道。他们希望面包味道好，但是不希望酸味太过强烈。正因为我们了解这背后的故事，我们会控制工艺做出更具乳制品风味的面包以满足更广阔消费群体的要求。 >>



芳香

对于每一个专家术语，都以参考面包予以解释说明。



专家术语词汇表

● 焦糖芳香—面包皮

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 焦糖化的麦芽膏制成的面包的面包皮

● 纸箱芳香—面包皮

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 烘烤6小时后的几乎没有芳香的面包皮

● 薄脆饼干芳香—面包皮

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 加入10%液态酸面种的面包皮

● 酸的/醋的芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 加入酸性极高的酸面种的面包

● 杏仁芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 用苦杏仁萃取物制得的面包

● 成熟小麦芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 传统法棍

● 谷物/麸皮芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 加入70%的全麦粉的面包

● 发酵芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓ 过度发酵的法棍—冷冻面团



消费者用语词汇表

● 焦糖味

● 纸箱、受潮纸箱味，面包皮，陈化的面包皮

● 薄脆饼干，匹萨皮，烘烤味

● 刺激性的，醋

● 杏仁

● 轻微的，麦粒

● 谷物、种子、玉米、荞麦，麸皮

● 酒精味，蘑菇味，面包味，酵母味，霉味，刺激的，泥土味



专家术语词汇表

●小麦芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓在烤盘上烤制的白法棍

●水果芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓添加了黑麦和活性酸面种的面包

●乳制品/黄油芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓加入2%黄油和玉米粉的面包

●酸面种芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓加入乳酸/醋酸酸面种的面包

●酵母芳香—面包心

淡薄 → 浓烈

配方
✓过度发酵的面包
✓(6%的鲜酵母)—短时间发酵

●麦芽/烘烤麦芽芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓加入麦芽的面包

●榛子芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓加入果仁糖的面包

●黑麦芳香—面包芯

淡薄 → 浓烈

配方
✓加入90%的T170面粉的面包



消费者用语词汇表

- 谷物、面粉、受潮面粉、面粉的、小麦的、纸的

- 坚果的、发酵水果、水果的、西梅

- 布里奥、轻微的、油腻的、不新鲜的、乳制品、奶味的

- 刺激性的、酸面种、酵母、金属的、有特色的、醋

- 酒精的、蘑菇、面包、酵母、霉的、刺激的、泥土的

- 焦味、焦糖、木炭、烟熏、炙烤的、烧烤的、烤肉的

- 南瓜子、榛子、核桃、爆米花、芝麻

- 干草、蜂蜜、姜饼、黑麦



口味



专家术语词汇表

●酸味—面包芯

不酸/不太酸 → 很酸

非常酸的配方
✓pH值为3.8的面包

●咸味—面包芯

不咸/不太咸 → 很咸

非常咸的配方
✓盐含量为2.4%的面包

●甜味—面包芯

不甜/不太甜 → 很甜

非常甜的配方
✓糖含量为4%的面包

●专家的自发评价



消费者用语词汇表

- 酸性的，酸的，辛辣的，苦的，口味突出的/有特点的，刺激性的

- 无盐，盐不足
- 清淡的，芳香不够/没有芳香，淡而无味的，中性的

- 布里奥，甜的

- 味道很棒，很好吃，味道协调，芳香
- 余味，味道持久
- 新鲜面包
- 旧式的，农家的，简单的，手工烘焙，可信的/工业的，超市/大众消费面包



图文说明

气味&口味

Kernouaille面包

配方

T65面粉	1600 g	80.0%
荞麦粉	400 g	20.0%
面粉总重量	2 000 g	100.0%
活性液态酸面种	160g	80.0%
鲜酵母	20 g	1.0 %
改良剂	20 g	1.0%
面筋	20 g	1.0%
水	1 200 g	60.0 %
盐	40 g	2.0 %
面团总重量	3 460 g	

记录表

和面机类型	螺旋式和面机	斜轴式和面机
搅拌	慢速搅拌5分钟+快速搅拌2分钟	慢速搅拌8分钟+快速搅拌4分钟
面团温度	26 ° C +/-1 ° C	
发酵时间	2 x 90 分钟	
每块面团重量	三角形	
醒发时间	30分钟, 28 ° C	
烘烤时间	25分钟, 235 ° C (温度下降)	



榛子&烟熏芳香
荞麦&谷物气味



口味



词汇表

本索引包括本文件中的所有词汇。

专家术语按照字母顺序（法语词汇）排列。在对应的一栏，相应的消费者术语也依据感官的愉悦与否进行了分类。

专家术语词汇表

感官评价类别



消费者用语词汇表

令人愉悦的

不令人愉悦的

A	● 醋酸的，醋	● 芳香 ● 气味	● 酸面种	● 酸性的，酸的，刺激性的，醋
	● 酸的（口味）	● 口味	● 明显的味道	● 酸性的，酸的，辛辣的，苦的，典型的，刺激性的
	● 面包芯孔洞（平均尺寸）	● 面包芯外观	● 充气的面包芯，膨胀的，开放的组织，轻的 ● 小孔洞	● 压实的，紧的，细密的，紧实的面包，面包芯过多 ● 大孔洞
	● 面包芯孔洞（深度）	● 面包芯外观	● 洞（少，小）	● 洞（大，多）
	● 面包芯孔洞（规律性）	● 面包芯外观		● 气泡，细密的面包芯，洞
	● 杏仁	● 芳香 ● 气味	● 杏仁	
B	● 成熟小麦	● 芳香 ● 气味	● 轻微的，小麦粒，面团，煎饼面糊，华夫饼面糊，甜的	
	● 有光泽（外观）	● 面包皮外观	● 有光泽	● 油腻的/阴暗的
	● 有光泽（外观）	● 面包芯外观		● 干的/粘的，烘烤时间不足
C	● 焦糖（面包皮）	● 芳香 ● 气味	● 焦糖，饼干，甜的	
	● 纸箱（面包皮）	● 芳香 ● 气味		● 纸箱、受潮纸箱，面包皮，陈化的面包，中性的
	● 谷物，麸皮	● 芳香 ● 气味	● 谷物，种子，黑麦，麸皮，玉米	● 荞麦
	● 起泡（数量）	● 面包皮外观		● 缺点，有斑点的表面，坑状表面，起泡，光滑（不同程度），金色斑纹，粗糙的表面

专家术语词汇表	感官评价类别	消费者用语词汇表	
		喜欢	不喜欢
<ul style="list-style-type: none"> 有黏性（触感） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯口感 		<ul style="list-style-type: none"> 橡胶似的，口香糖 粘的，胶水似的，黏的
<ul style="list-style-type: none"> 颜色（均匀性） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包心外观 	<ul style="list-style-type: none"> 颜色美观 	<ul style="list-style-type: none"> 颜色不好看
<ul style="list-style-type: none"> 颜色（规则性） 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 颜色美观，均匀 	
<ul style="list-style-type: none"> 面包皮颜色（强度） 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 漂亮的棕褐色，焙烤状况良好（熟度良好，熟度完美） 颜色浅，金黄色 	<ul style="list-style-type: none"> 焙烤状况差（未熟、过熟、烤焦） 颜色深，黑色
<ul style="list-style-type: none"> 面包芯颜色（强度） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯外观 		<ul style="list-style-type: none"> 缺乏颜色 颜色苍白，色浅/色深
<ul style="list-style-type: none"> 刀口 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 手工烘焙/传统的 	<ul style="list-style-type: none"> 工业产品外观
<ul style="list-style-type: none"> 薄脆饼干（表皮） 	<ul style="list-style-type: none"> 芳香 气味 	<ul style="list-style-type: none"> 饼干，薄脆饼干，匹萨皮，焙烤的 	
<ul style="list-style-type: none"> 酥脆 	<ul style="list-style-type: none"> 声音 	<ul style="list-style-type: none"> 松脆，酥脆，薄脆饼干 	<ul style="list-style-type: none"> 软的，嚼不动的，湿润的/干燥的
<ul style="list-style-type: none"> 松脆（表皮） 	<ul style="list-style-type: none"> 声音 	<ul style="list-style-type: none"> 松脆，酥脆 	<ul style="list-style-type: none"> 易碎的
D			
<ul style="list-style-type: none"> 成形状况 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 膨胀良好，成型完全，成型良好，有弹性的，体积大的，圆的 大小合适 	<ul style="list-style-type: none"> 扁平
E			
<ul style="list-style-type: none"> 弹性的（触感） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯触感 	<ul style="list-style-type: none"> 结实的/软的，易碎的，柔软的 	<ul style="list-style-type: none"> 棉花糖，耐嚼的，嚼不动的，有弹性的，塑性的
<ul style="list-style-type: none"> 面包皮的厚度 	<ul style="list-style-type: none"> 面包皮外观 	<ul style="list-style-type: none"> 薄/厚（不同程度） 	<ul style="list-style-type: none"> 薄/厚（不同程度）
F			
<ul style="list-style-type: none"> 发酵的 	<ul style="list-style-type: none"> 芳香 气味 	<ul style="list-style-type: none"> 面包的口味，酸面种，酵母 	<ul style="list-style-type: none"> 酒精的，蘑菇的，化学的，发酵，芝士，霉的，刺激的，泥土的

	专家术语词汇表	感官评价类别	消费者用语词汇表	
			喜欢	不喜欢
F	● 易溶于口/浸润	● 面包芯口感	● 易溶于口的，耐嚼的，乳脂状的，分层的，柔软的，快速分解的	● 粗糙的
	● 破碎	● 面包皮触感	● 与面包皮紧连	● 完整的面包芯，龟裂，剥落的，碎屑，裂开，易碎的，面包屑过多，陈化的
	● 小麦	● 芳香 ● 气味	● 谷物粉、面粉的、小麦	● 纸箱，中性的，纸，湿面粉
	● 水果的	● 芳香 ● 气味	● 水果的、坚果的、干果	● 柠檬的、发酵水果、李子干
H	● 面包芯湿度	● 面包芯触感	● 易消化的，新鲜的，新鲜面包，软的，湿润的	● 易饱的，易碎的，细密的，令人干渴的，硬的，脆的，填充的，重的，干的 ● 冷的，湿润的
I	● 杂质（存在）	● 面包芯外观	● “全麦面包”的面包芯	● 有斑点的，有斑纹的
L	● 乳制品/黄油	● 芳香 ● 气味	● 布里奥，蛋糕，轻微的，丹麦酥	● 奶味的，乳品的，油腻的，黄油意面，腐臭的
	● 酸面种	● 芳香 ● 气味	● 酸面种，酵母的	● 酸性的，酸的，金属的、刺激性的、典型的，醋
	● 酵母	● 芳香 ● 气味	● 酸面种，酵母，面包	● 化学的，发酵，霉的，泥土的，蘑菇，芝士，刺激性的，酒精的
M	● 麦芽的/烘烤的	● 芳香 ● 气味	● 焦糖，面包皮，烤面包，烘烤的	● 咖啡、蘑菇、木炭、木的、焦的、木柴、森林、烟熏的、烧烤的、麦芽的、霉的，烤的
N	● 榛子	● 芳香 ● 气味	● 榛子、核桃、爆米花、芝麻	● 杏仁，南瓜子

	 专家术语词汇表	感官评价类别	 消费者用语词汇表	
			喜欢	不喜欢
	<ul style="list-style-type: none"> 面包皮颜色（色彩） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包皮外观 	<ul style="list-style-type: none"> 乳白色，金黄色 	<ul style="list-style-type: none"> 白色，苍白色，棕褐色，黑色
	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯颜色（色彩） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯外观 	<ul style="list-style-type: none"> 颜色美观 乳白色，米色，黄色 	<ul style="list-style-type: none"> 颜色不好看 白色，灰色，浅棕色，深棕色
P	<ul style="list-style-type: none"> 粘性的（触感） 	<ul style="list-style-type: none"> 面包芯口感 		<ul style="list-style-type: none"> 粉状的，颗粒状的，沙状的，纤维状的/海绵状的，胶状的，黏的 紧实的，细密的，重的，粘性的
R	<ul style="list-style-type: none"> 面包形状的规则性 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 外观好看，形状漂亮，展示精美 直的（不同程度） 	
	<ul style="list-style-type: none"> 断面的统一性 	<ul style="list-style-type: none"> 整体外观 	<ul style="list-style-type: none"> 形状美观，宽的 	<ul style="list-style-type: none"> 扁平的
	<ul style="list-style-type: none"> 耐咬性能 	<ul style="list-style-type: none"> 面包皮口感 	<ul style="list-style-type: none"> 有弹性的，结实的，软的，柔软的 	<ul style="list-style-type: none"> 紧实的，橡胶似的，难以咀嚼的，嚼胶似的，粗糙的，耐嚼的，锋利的
	<ul style="list-style-type: none"> 耐撕裂性 	<ul style="list-style-type: none"> 面包皮触感 	<ul style="list-style-type: none"> 易撕成两半的，容易撕裂的，软的，不硬的，柔软的 	<ul style="list-style-type: none"> 结实，易断，硬，难以撕裂，不易弯折
S	<ul style="list-style-type: none"> 咸（口味） 	<ul style="list-style-type: none"> 口味 		<ul style="list-style-type: none"> 无盐，盐不够 清淡的，味道不足，没有味道，中性的，淡而无味的
	<ul style="list-style-type: none"> 黑麦 	<ul style="list-style-type: none"> 芳香 气味 	<ul style="list-style-type: none"> 蜂蜜，姜饼，黑麦 	<ul style="list-style-type: none"> 辛辣的，干草
	<ul style="list-style-type: none"> 甜（口味） 	<ul style="list-style-type: none"> 口味 	<ul style="list-style-type: none"> 布里奥，甜的 	



面包术语

...全方位专家和消费者术语

专家术语
词汇表



均一性

面包芯颜色
规律性

面包芯孔洞

断面统
一性

颜色强度

面包
皮厚
度

面包形
状规律
性

刀口 杂质

形成状况

面包皮颜色

起泡

有光泽的

酵母发酵的 酸面团种

水果的

小麦

专家术语词汇表

纸板

薄脆饼干

谷物&麸皮



专家术语
词汇表

薄脆饼干

纸
板

乳品的
/黄油

酵母的

水果的

酸面种

麦芽的/
烤的

酸性的

黑麦
小麦

杏仁
焦糖

甜的

榛子

黏的

粘性的

耐咬性能

易溶于口

有弹性的

湿润

面包芯 润度

专家术语词汇表



酥脆 松脆

专家术语
词汇表



专家使用
频率最高
的描述



消费者用语词汇表

有光泽的

圆的 金黄色

薄的
浅色的
面包芯

厚的

外观漂亮

有弹性的

宽的

颜色美观

形成良好的

苍白的

形状好看的

手工烘焙

烤的

甜的

轻微的

酸面种

玉米

中性的

面团

酵母

面粉

麸皮

种子

黑麦

焦糖

消费者用语词汇表

披萨

小麦

玉米

谷物

面包

杏仁

面团

口味

轻微的

烘烤的

种子

面包皮

有弹性的

耐嚼的

结实的

柔软触感

乳脂状的

易溶于口

橡胶似的

不硬

易于撕成两半的

新鲜



消费者用语词汇表



第十

面包



消费者用语词汇表

酥脆

松脆

消费者用语词汇表

消费者使用频率最高的词汇

用语言描绘 面包

硬皮面包感官评价词汇表

作为感官领域的前沿专家，LEMPA实验室和乐斯福集团联合编制了一份精确的、适用于硬皮面包的感官属性词汇表。这一工具包含两种方法：消费者感官评价（更主观）以及专家角度感官评价（更客观）。

浏览这本手册，品尝并且享受吧！

<p>LEMPA联系方式 150 bd de l'Europe – B.P.1032 76171 ROUEN – Cedex 1 02.35.58.17.75 labo@lempa.org www.lempa.org</p>		<p>乐斯福集团联系方式 77 rue de menin 59520 MARQUETTE-LEZ-LILLE 03.20.14.80.00 lepainmotamot@lesaffre.fr www.lesaffre.com</p>
---	--	---

贡献者：M^édaine DUTERTRE, Pierre-Tristan FLEURY, LEMPA / Emilie BRYCKAERT, Camille DUPUY, Etienne MAILLARD, Pauline SEMERIA; LESAFFRE排版：Audrey SPRUYT; 乐斯福/照片：TEKHNE工作室
致谢：Hubert CHIRON, INRA / Carine CNUDE, VANDEMOORTELE / Arnaud JACQUES, LEMPA / Thomas MARIE, LAUSANNE酒店管理学院 / Patrice VIOLLEAU, MENISSEZ。