中式蒸制产品

感官用语手册

描述蒸制品感官的术语表

LESAFFRE

目录

项目背后的理念 ____ 3

序言 ____ 4

关于感官分析 ____ 6

两种感官分析方法 ____ 8

一般品尝规则 ____ 9

外观 ____ 10

气味 ____ 16

质构 ____ 22

味道 ____ 28

项目背后的理念

乐斯福凭借多年的经验开发了一套适用于中国馒头的感官描述词汇表，其中包括南方馒头、北方馒头、包子和花卷。

馒头的悠久历史和中国侨民的普遍存在，使中国馒头（从主食到糕点）在不断的演进中真正地走向了全球。由于使用正确的词汇准确描述产品至关重要，乐斯福集团提出了一套感官参考词汇表，以方便专业人士和业余爱好者使用。本手册的意图是在专家和消费者之间搭建一座桥梁。

关于作者

LESAFFRE

乐斯福集团制定了酵母和其他发酵产品的全球标准。公司设计、制造和销售推进烘焙、营养、健康和生物保护事业发展的解决方案。通过与客户密切合作，乐斯福有信心将持续创新进行下去，从而更好地滋养和保护地球。

本手册在我司高级中点顾问杜维辉和应东章的全力支持配合下完成。

序言

背景

馒头是一种使用中国传统发酵小麦粉制作的产品。馒头的起源尚不清楚，据推测至少有2000年的历史，使用的是中国本土种植的中低蛋白面粉。馒头可以不加馅，也可以加馅制成包子，还可以折叠制成花卷。馒头通常采用蒸制法，但有些产品可以通过烘烤或油炸代替蒸。中国人认为馒头和包子是小麦制品的一个子类，而很多西方人通常会把馒头和面包联系起来，因为他们认为馒头只不过是发酵面包团的蒸制版本。然而，馒头是中国烹饪的传统主食。由于是蒸煮，馒头通常不会在加热过程中失去重量，并且由于达不到焦糖化和美拉德反应的温度，馒头也不会因此变色。

如今的馒头

馒头是中国大陆、台湾和香港大部分地区的一种常见食品。是人们早餐的众多选择之一。中国的小麦制品在东南亚被广泛食用，在欧洲也越来越受欢迎。

作为主食，馒头不仅经历了技术改进（老面、冷冻面团、保存期），而且，人们开始越来越多地使用馒头简单的新形状和新馅料。随着时间的推移，还出现了一些品牌，如天津狗不理北京庆丰包子或广州酒家等。

馒头值得一提的是，虽然世界上大多数馒头都是中国生产的，但中欧（德国、奥地利、捷克共和国、斯洛伐克、波兰）也少量生产传统馒头，在德国被称为Germknödel，在捷克被称为knedlík。

消费习惯和感官偏好

馒头在广东茶馆里，馒头和包子可以作为小吃，也可以作为一道主食全天供应。感官偏好因地区而异，并随着时间的推移而发生变化。北方消费者偏好重200克左右，紧实且口感偏硬的馒头（类似山东馒头）。这得益于中原地区生产的强筋小麦粉，北方的馒头才呈现出耐嚼的特点。馒头常作为淀粉类主食与肉类和蔬菜一起食用。南方的馒头通常含有一定程度的糖分，口感会比北方的馒头更轻、更软，在浙江、江西、湖南和台湾随处可见。在广东和香港，馒头更甜，黏度更低，使用的面粉蛋白成分要低得多；这种馒头也出现在新加坡、马来西亚、印度尼西亚和菲律宾；至于包子，所谓的皮（即馒头部分）就没那么重要了，因为馅是消费的主要目的。皮和馅的配比在1到2之间；消费者可以选择馅料丰富的包子（红豆馅、奶油馅等）。值得一提的是，红糖馒头越来越受欢迎。

关于感官分析

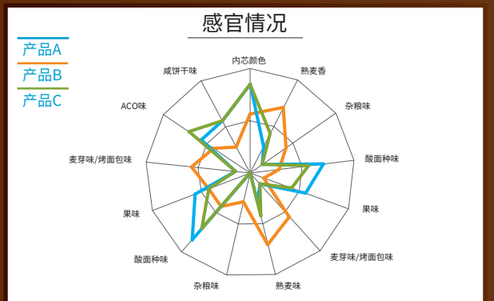
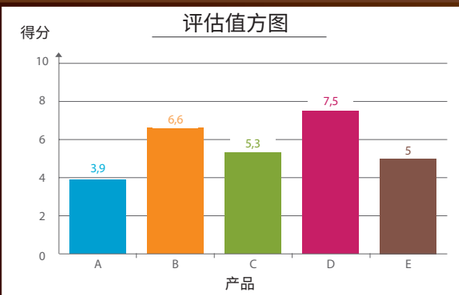
感官分析对于工业生产、连锁饼店和现烤面包房是必不可少的工具之一。

- **市场**
  产品概念的开发和验证、竞品分析
- **研发**
  配方和工艺优化
- **质量**
  原料评估，成品评价...

感官分析技术是通过测试人员来重点描述产品的感官特性（外观、气味、声音、质感、味觉）。

吃产品时，口腔中释放的香气会通过鼻后腔（即专家所说的鼻后通路）传入鼻子。这种香气不应与闻产品时所感知的气味和味道相混淆。品尝过程同时感知的味觉、气味和口感统称为“风味”。

两种感官方法

	专家 词汇	消费者 词汇
测试	客观分析各类感官指标或者因素	消费者对产品可接受性的评估
专家组	专家：10至15人接受了20小时的专业培训，并定期接受表现评估测试	无培训，至少60人
产品评估和产品演示	含评定标准的评分表(定义精确的属性) 	・ 评估表中的分数分配 ・ 偏好理由 （享乐主义：是否喜欢/不喜欢）
典型结果		
典型结论	与产品A和产品C相比，产品B具有更加浓郁的麦香味，麦芽味和烘烤焦香味。 *条件允许的话，可以联合质构仪数据，pH值等仪器数据，进行关联度的分析。（字体稍小，不用加粗）	首选产品是・・・

一般良好品尝规则

品尝者必须：

- 告知自身出现的任何生理问题（如感冒、正在接受牙科护理等）。
  在品尝前至少一小时内，避免吸烟，使用香水，食用任何味道强烈的食物（如糖果、咖啡、辛辣食品等）。
- 在评估产品时，避免与其他品尝者交谈，在品尝过程中保持沉默。
- 合理评估每种产品的感官指标。
- 在品尝每一种产品前，用清水洗漱口腔。
- 认真对待每次测试。

测试产品必须：

- 匿名呈现（编码样本）。
- 在相同条件（温度、数量、蒸制程度）下呈现样品。
- 如果涉及保质期，请在同一保存阶段进行比较。
- 品尝时蒸制食品的温度：为了进行有效比较，尽可能在同一温度下品尝蒸制食品，并始终做好保温措施，以模仿一般消费场景。（建议将蒸制食品的温度保持在60°C左右）
- 测量产品应使用相同重量/形状的产品进行比较。
- 如果是冷冻产品，产品的储存时间和解冻方式应相同。
- 如果是包子（带馅的包子），建议先单独评估面团，然后再评估带馅的面团。
- 应使用相同皮/馅比的包子进行比较。

鉴于馅料种类繁多，本蒸制品参考文件主要关注无馅的面团部分（不包括中国市场上几种常见的馅料）。本小册子中给出的大多数词语和协议可以很容易地用于所有酵母面团蒸制品。

外观

品尝馒头时首先要评估的是外观。
评估分为3个阶段：产品的整体外观、表皮、内芯。

经验分享

陆亚明

豫园集团研发总监
绿波廊酒家总经理

说起中式传统蒸制品，很多人都会联想到一些响当当的老字号。老字号以其独特的产品品质和深厚的文化底蕴，承载着一代又一代人的美好记忆。经过长久的积累，它以其特定独有的文化，形成了特定的消费人群。随着上海的“海纳百”以及各大“网红”“爆款”的出现，绿波廊作为传统老字号，在传承传统的同时，也希望吸引越来越多的年轻消费群体。

因此，在进行点心创意制作到餐点设计开发，每个环节都精雕细琢，确保品质，让餐饮也变成一种艺术感官享受。因此对于我而言，蒸制品的外观是我首要担心的问题。成熟后色泽是否不够白净细腻，设计的造型是否会变形。毕竟外观是打动人心的第一步。尤其随着中华美食的发展，饮食文化需要更多的精湛手艺提升点心的外观和美观，让它成为又好看又好吃的食物。

为了满足不同类型食客的多样化需求，在总结30多年中式面点制作技艺的基础上，提炼出“融会贯通、创新面团、馅要多味、营养健康、形要活脱”的五个关键要素。坚持“创新不忘本，传承不守旧”的菜点设计理念，或在传统原料中融进新的烹饪方法，或用传统烹饪方法做出新的食材，深得消费者欢迎。无论如何，口味是我们始终会放在第一位的，毕竟我们所做的是一道食品。

外观/ 表皮

专家 词汇

- 馒头表皮颜色

- 表皮光泽度

评估产品的光泽度

偏暗 → 有光泽

- 成型情况

评估蒸制品的醒发程度

未醒发 → 完全醒发的

- 挺立度

评估蒸制品的挺立度

扁塌的 → 饱满的

- 对称性

评估蒸制品的整体外观的对称性

不对称的 → 对称的

- 表面平整度

观察蒸制品表面/表皮的平整度

不平整的 → 平整的

消费者 词汇

- 奶白色，暗的，白色的，黄色的
- 有光泽，亮的，暗的
- 饱满的，挺立的，黄的，僵硬的，不熟的
- 饱满的，挺立的，小的，扁的
- 规整的，对称的，圆的，刀切的
- 表面粗糙，有气泡，起皱，皱缩，斑点

外观/ 表皮

专家 词汇

- 表面起泡程度

没有 → 很多

- 表面黄斑

没有 → 存在

- 表面烫斑

没有 → 存在

- 表面裂纹

没有 → 存在

消费者 词汇

- 不光滑，有气泡的，表面凹凸
- 黄斑，有黄点
- 不平整，死面，有气泡的，表面凹凸
- 有裂纹，裂开，不平整

外观/ 内芯

专家 词汇	消费者 词汇
• 内芯颜色	• 奶白色，暗的，白色的，黄色的
• 皮层厚度 评估馒头皮层厚度 薄 ⟶ 厚	• 干，硬，粗糙，柔软，透
• 馒头囊孔洞平均尺寸大小 小 ⟶ 大	• 粗糙的，气孔均匀细密，大气孔，紧实，硬
• 馒头囊孔洞均匀性 切口观察馒头气孔： 大小是否一致还是大小不一？ 不均匀 ⟶ 均匀	• 气孔有大有小，大小不一
• 组织细腻度 切口观察馒头内部组织： 观察内部组织的细腻程度 组织粗糙 ⟶ 组织细腻	• 白，气孔均一，细腻，粗糙
• 有无颗粒 无颗粒 ⟶ 有很多颗粒	• 有颗粒的，谷物的

外观 配方展示

形状饱满 可可味 形似土豆 可可味 红豆味 红豆味 形状饱满 形似土豆 红豆味 红豆味 形似土豆 可可味 形状饱满 形似土豆 形状饱满 可可味

土豆包

配方		%	克
主面团	中筋粉	100	1000
	酵母：丹宝利高糖	0.8	8
	改良剂：丹宝利大师改良剂	0.2	2
	水	45	450
	糖	8	80
	泡打粉	0.8	8
	白油	2	20
装饰&馅料	可可粉		30
	豆沙馅		880

工艺流程	
搅拌	Spiral 螺旋式（LSH1）
搅拌后面团温度	26 ℃
松弛	5 分钟
压面	
分割制皮	40 克/个
馅料	20 克/个
成型	
装饰	沾取可可粉装饰于表面
醒发	20 分钟
蒸制	12 分钟

气 味

气味是产品非常重要的一个特性。
它可以是触发消费者购买欲的一个强有力因素。

Jerry Midel

JMCool Solutions, Inc.
总裁

经验分享

在菲律宾，馒头因其良好的口味和丰富的营养而备受欢迎。它们与粥或面条一起作为早餐食用，或与茶或可乐一起作为正午小吃食用。馒头通常在街道和便利店出售。与中国的包子相比，这里的siaopaos面团含糖量更高，且一般含有少量脂肪，与广东的包子很接近。

在菲律宾，最受欢迎的馅料是asado，一种带酱的猪肉馅；还有bola bola，一种猪肉糜馅料。其他如辛辣asado和素食包等也较受欢迎。包子也有甜味馅料，虽然不如咸味馅料多，但市场上也有红豆包、紫薯包和绿豆包。虽然人们认为包子是主食，但随着市场的创新，我们也看到了一些新产品，如披萨包、含asado和bola bola两种馅的包子等。

Siaopao市场发展良好，我们的一些成功客户已发展成为菲律宾的工业生产者。例如，某客户最初有40-50名员工，每天包装1万到2万个pao。随着业务的发展，该客户现在使用我们的机器每天生产10万到12万个包子。

至于其他发酵面团产品，只要控制好温度，就可以生产出好的siaopao。成品的颜色应该是白色，且消费者喜欢甜面皮（即面团部分）厚实的肉馅。

气味

每一个感官特征的参照样都是存放在玻璃瓶内。为了得到最佳效果，请按照配方中的原料进行添加。

专家词汇	配方	消费者词汇
• 葱香味 □/※ 弱 ····· 强	√ 葱姜水 √ 5g 馒头	• 葱香，生姜味
• 醋酸味 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 2g 醋 √ 2g 水 √ 5g 面粉	• 酸味，老面，酸面种，发酵味
• 发酵味 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 0.2g RS190 √ 1g 水	• 发酵味，酵母味
• 红糖味/焦糖味 ※ 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 2g 红糖（已经稀释） √ L100	• 红糖味，甜味，甜香味，药味
• 酵母味/鲜酵母味 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 2g 鲜酵母 √ 2g 干酵母	• 鲜酵母，发酵味，抹布味，酵母味
• 碱味 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 0.2g 泡打粉 √ 2g 水	• 碱味，小苏打，令人不愉悦的味道，金属味
• 酒精味 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 酒精（喷一下）	• 酒精味，刺鼻，酸味
麦香味 弱 ····· 强	√ 7g 面粉 √ 5g 水 √ 5g 馒头	• 面香味

专家词汇	配方	消费者词汇
• 蘑菇味 □/※ 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 3g 蘑菇（煮熟） √ 2g 水（热）	• 蘑菇味，鲜味
• 全麦味 ※ 弱 ····· 强	√ 5g 全麦粉 √ 2g 水（热） √ 5g 馒头	• 全麦味，麸皮味，谷物味，甜味
• 肉味 □ 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 酵母抽提物 D 201 √ 2g 水（热）	• 肉味，油味
• 酸面种/老面味 弱 ····· 强	√ 10g 面粉 √ 3g 干酵母 √ 7g 水（隔夜发酵） √ 5g 馒头	• 酵子，老面
• 蔬菜味□/※ 弱 ····· 强	√ 5g 馒头 √ 3g 青菜（煮熟） √ 2g 水（热）	• 青菜味
• 五香味 □/※ 弱 ····· 强	√ 一小撮混合香料 √ 8g 馒头	• 生姜味，五香粉味，香味
• 杂粮味※ 弱 ····· 强	√ 5g 全麦粉 √ 2g 水（热） √ 5g 馒头	• 玉米味，紫米味，黑米味，米味...
• 由于馅料所产生的其他气味（需要建立其有针对性的词汇）		• 红豆味，枸杞味，红枣味，芝士味，番茄味，咸蛋黄味，黑芝麻味，...

□ 由于馅料所产生的气味
※ 原料可直接添加至面团中

配方展示

南瓜馒头

配方		%	克
主面团	中筋粉	100	1000
	酵母：丹宝利高糖	0.8	8
	改良剂：丹宝利复配改良剂	0.3	3
	水	20	200
	黄油	25	250
	南瓜泥*	45	450
	糖	13	130
	泡打粉	0.6	6
	* 南瓜的种类决定加水量。		

工艺流程		
南瓜泥准备	南瓜选择、去皮	
	蒸制	
	制泥	
	过筛*	
	备用	
成品制作	搅拌	Spiral 螺旋式（L5H2）
	松弛	10 分钟
	压面（开片）	
	包油**	
	开酥	3*2
	分割	30 克
	醒发	20 分钟
	蒸制	10-12 分钟
	*避免南瓜纤维破坏面筋 ** 片油：0.2-0.3mm 的黄油片	

质构

产品的质构是指最初通过触觉感知，然后通过口腔感知的综合性评价指标。质构是评价蒸制品的一个重要因素。

产品的质构会随着温度下降而迅速变化。

经验分享

王凯

安井
技术部经理

在中国，蒸制品一直是大家日常生活中随处所见的食品。伴随着城市化和城镇化的发展 ，中国蒸制品的生产经营正在不断进步发展中。 随着社会的发展及人民生活水平的提高，大家对于产品的需求不再仅仅停留于饱腹。对于“好吃”的定义，也不再仅仅停留于口味的好吃，对于产品的外观，口感和风味都提出了更高的需求，即我们所说的感官需求变的更加强烈明显。

因此我们在进行蒸制品研发时，我们在追求产品口味有新意且经久不衰的同时，也尽可能的将我们的产品外观设计得更加吸引眼球，引人入胜，进而适合不同的消费场景。当然，一些传统蒸制品在家庭中加工日常相对比较繁琐，食材较多，且工艺过程较难把控。

因此，我们在设计蒸制产品的初期，我们也会将“终端加工方便快捷”作为我们产品研发的理念之一，让美味更加简单！除了在产品的风味和外观上做出有特点的部分之外，我们在面皮的口感上，也在追求极致。口感细腻，松软，不粘牙是我们对面皮不变的追求。

纵观目前的蒸制品市场，作为中国的传统美食，大家在将传统风味延续的情况下，我们也不难发现越来越多的蒸制品选择“中西结合”的方式出现在大众视野当中。我司“肉松卷”的推出，无疑正在将传统与现代进行结合，满足新潮味蕾的需求。作为现今的消费主力群，90后的认可无疑为产品的成功奠定了相当重要的基础。

质构/馒头整体的手感评价

专家词汇

• 手感柔软度（侧面）/变形程度

用两指按压产品两侧，评估产品被挤压时的形状变化及所用力的大小

僵硬且不易变形的 — 柔软且易变形

• 手感柔软度（垂直）/自上而下按压

用3指按压产品到底部，评估所需要用到的力气大小。

硬 — 软

• 回弹性

用食指按压产品到底部，评估产品回弹至原位的情况。

僵硬：回弹很慢 — 很有弹性：快速回弹

• 耐断裂性

评估产品掰成2半，所需要用的力气大小。

很难/不能掰成2半 — 轻松掰成2半

消费者词汇

• 软的，僵的，易变形的，有回弹的

• 柔软的，硬的，费力的，不容易变形的

• 有弹性，回弹快

• 费力的，硬的

质构/馒头内芯的手感评价

• 内芯湿润度

轻轻按压产品内芯，感受产品湿润度。

干/掉渣 — 湿润

• 掉渣的，干的，湿润，凉的

质构/口感评价

专家词汇

• 粘牙

正常咀嚼10次，评估产品的粘牙程度。

非常粘牙

• 咬断产品所用的力气大小（第一口）

评估产品在第一口咬下去时，所需要用的力气大小。

硬，耐嚼 — 柔软，需要用的力很小

• 耐嚼性

评估产品在咀嚼过程中所感受到的阻力。

硬，有嚼劲 — 柔软，易咀嚼

• 口感湿润度

将产品置于嘴中，感受产品的湿润度。

干/有明显颗粒感 — 湿润

• 咀嚼时间长短

评估产品在吞咽之前所需要咀嚼的时间长短。

时间短 — 时间长

消费者词汇

• 黏的，粘牙的

• 软的，硬的，难嚼的

• 耐嚼的，有嚼劲，柔软，很容易吞咽

• 湿润，沙粒感

• 耐嚼的，易吞咽的，有弹性的

质构 配方展示

配方		%	克
主面团	中筋粉	100	1000
	酵母：丹宝利高糖	0.8	8
	改良剂：大师	0.2	2
	水	45	450
	炼乳	4	40
	糖	8	80
	泡打粉	0.8	8
	可可粉	3	30
	白油	3	30
馅料	核桃碎		300
	花生碎		100
	瓜子仁		50
	芝麻		30
	猪油		130
	白糖		200

工艺流程

馅料调制	猪油熬化	降温至150°C左右
	果料炒香	
	白糖，芝麻酱拌匀	
	熟粉调制	软硬成团即可
成品制作	搅拌	Spiral 螺旋式 (L5H2)
	压面	
	卷条	
	分割	20 克/个
	制皮	
	上馅	15 克
	成型	
	造型*	夹花纹
	醒发	15 分钟
	蒸熟	8-10 分钟

备注：
1.夹花纹力度要大，保持纹路清晰，醒发后不会纹路模糊。
2.不要醒发过度，影响美观。
3. 面皮适当硬一点，成品会保证挺立。

味道

蒸制品的味道是促成购买和重复购买行为的一个主要因素。

味道是消费者评估质量的主要指标。面团产生的香气非常重要，对北方馒头而言尤为重要。

下面的描述词不仅描述了面团的内容，还描述一些可能从馅料（肉馅、蔬菜馅等）中的某些成分迁移出的气味。

李 俊

中饮巴比食品股份有限公司
副总裁

经验分享

中国传统面制主食是日常膳食结构中必不可少的、直接面对消费者的最有吸引力和亲合力的产品，消费者的需求大多在馒头、包子等中国传统主食方面。然而，随着时代变迁，传统的蒸制品的口味在某些程度上已经无法满足当代很多年轻人的需求。

因此，我们一直非常重视新产品的开发，以应对消费者不同的饮食习惯以及口味变化的提升需求。产品从最初仅有的几个品种，到现在拥有近百种产品，始终坚持追求产品创新，每年更新推出几十余种特色产品，为大众消费者提供品种式样极其丰富的面点食品。

为满足人们不同偏好的消费需求，我们设计及开发了近几百种丰富的产品组合以适应不同消费场景下的产品。而在这一切产品研发的背后，是我们始终将消费者的喜爱，作为衡量产品成功的标准之一。“香菇菜包”，正是我们在了解消费者需求后所改良诞生的产物，青菜馅色泽翠绿，口感清脆，深受广大消费者喜爱。

当然，我们在制作生产中，感官评价是其中至关重要的一步。对于产品，我们始终秉持着统一的感官追求，要求我们出来的每一个产品都要在“色、香、味、形、组织”上面达到极致。换句话而言，一个完美或者说合格的蒸制品，从外观上来看，必须具有一定光泽亮度，外形饱满，无气泡或僵缩的情况出现；从内部组织来看，气孔需均匀且细密；手感上需具有一定的弹性；在口感上需要达到口感软绵的同时具有一定的劲道，且不粘牙，具有浓郁的麦香味。

味道

每一个专家词汇都有相对应的配方。

专家词汇	配方	消费者词汇
• 葱香味 □/※ 弱 强	√ 花卷	• 葱香味，生姜味
• 发酵味 弱 强	√ 添加1%IDY的馒头（隔夜发酵）	• 有点酵母味的，发酵的，酒酿的
• 红糖味※ 弱 强	√ 添加30%红糖和2%L100的红糖馒头	• 红糖味，甜味，焦糖味
• 碱味 弱 强	√ 添加1.5%泡打粉的馒头	• 金属味，咸的，泡打粉
• 酵母/鲜酵母味 弱 强	√ 用2%鲜酵母做的馒头	• 冲鼻的
• 麦香味 弱 强	√ 用麦芽胚做的馒头	• 面香味，香的
• 蘑菇味□/※ 弱 强	√ 菜包	• 蘑菇味，鲜味
• 全麦味 ※ 弱 强	√ 使用50%全麦粉做的馒头	• 全麦味，麸皮味，谷物味，甜味

专家词汇	配方	消费者词汇
• 肉味 □ 弱 强	√ 肉包	• 肉味，咸味，鲜味，油味
• 乳酸味 弱 强	√ 使用LV1发酵面团做的馒头	• 微酸的，持续的
• 酸面种味 弱 强	√ 使用酸面种（老面）做的馒头	• 酒酿，香，酒精的，发酵的，刺鼻的
• 醋酸味 弱 强	√ 添加4%醋酸的馒头	• 酸的，很酸，苦
• 蔬菜味 □/※ 弱 强	√ 菜包	• 青菜味，咸味
• 香辛料味 □	√ 花卷	• 生姜味，五香粉味，辣味，刺鼻的
• 杂粮味 ※ 弱 强	√ 使用不同杂粮做的馒头（玉米面，黑米等）	• 玉米味，紫米味，黑米味，米味
• 由于馅料所产生的其他气味（需要建立其有针对性的词汇）		• 红豆味，枸杞味，红枣味，芝士味，番茄味，咸蛋黄味，黑芝麻味，...

□ 由于馅料所产生的气味
※ 原料可直接添加至面团中

味道

专家 词汇

• 酸味 有点/一点也不酸 ····· 很酸	很酸的配方 √ 4%醋酸（后加）
• 咸味 有点/一点也不咸 ····· 很咸	很咸的配方 √ 3% 食盐
•甜味 有点/一点也不甜 ····· 很甜	很甜的配方 √ 18% 糖
• 涩感 弱 ····· 强	配方 √ 添加1.5%泡打粉的馒头

消费者 词汇

- 酸，很酸，苦
- 咸，苦，太咸，中等
- 甜，加糖度，不甜
- 化学的，不舒服，苦，咸

味道 配方展示

破酥包

配方		%	克
种面	中筋粉	100	500
	水	50	250
	酵母：丹宝利高糖	0.6	3
	中筋粉	100	500
	酵母：丹宝利高糖	0.6	3
主面团	改良剂：丹宝利大师	0.3	1.5
	水	45	225
	盐	1	5
	糖	8	40
	泡打粉	0.8	4
	种面	100	500
	白油	10	50
馅料	火腿		500
	糖		200
	蜂蜜		50
	面粉		50

工艺流程	
制种	发酵2小时
搅拌	Spiral 螺旋式 (L5H2)
压面	
上酥	抹油抹粉
卷条/成型	
分割	40 克/个
制皮	
馅料	25-25 克
成型	
醒发	10-20 分钟
蒸制	12 分钟

味觉

中式蒸制产品

感官用语手册

描述蒸制品感官的术语表

乐斯福凭借其专业的感官知识，协同我们的专家们一起开发了一个用于评估蒸制品的感官特征词汇表。
该工具结合了消费者主观态度和专家的客观角度两种方法。

浏览本小册子，品尝美味，尽情享受吧！

已发布：
用“硬欧类面包用语”，“吐司面包用语”，“羊角起酥类面包用语”，“披萨类用语”来描述硬欧类面包、吐司类面包、羊角起酥类面包和披萨。

LESAFFRE

参与者：沈华，陈玉翔，杜维辉，应东章，薛飞，倪琳

版权归乐斯福集团所有

CONTACT：LESAFFRE CHINA BAKING CENTER™ -WWW.lesaffre.com