

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元8 韧性饼干加工技术		

### 一、填空题

1. 韧性饼干在国际上被称为\_\_\_\_\_，一般采用\_\_\_\_\_面粉制作，需要较长时间调粉。
2. 在烘烤韧性饼干时，当\_\_\_\_\_过后，饼干坯很快进入膨胀、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_阶段。
3. 发酵饼干要进行\_\_\_\_\_面团调制和\_\_\_\_\_发酵。
4. 韧性饼干在国际上被称为\_\_\_\_\_，一般采用中筋小麦粉制作，面团中油脂与砂糖的用量较少，在调制面团时，容易形成\_\_\_\_\_，需要较长时间调制面团；采用辊轧的方法对面团进行延压整形，切成薄片状进行烘烤。这种饼干表面较光洁，花纹呈平面\_\_\_\_\_纹型，为了防止表面起泡，通常在成型时用针孔凹花印模，饼干表面带有\_\_\_\_\_。
5. 韧性面团俗称\_\_\_\_\_，这是由于此种面团在\_\_\_\_\_时具有比酥性面团更高的温度而得名。
6. 冲印成型的特点就是在冲印后必须将\_\_\_\_\_与\_\_\_\_\_分离。

### 二、判断题

1. 韧性饼干面团弹性大，烘烤时易于产生表面起泡现象，所以必须在饼坯上冲有针孔。( )
2. 酥性饼干不要求有很高的膨胀率，一般使用弱力粉；而韧性饼干要求有较高的膨胀率，宜用弱力粉；发酵饼干要求有较大的膨胀率，应使用强力粉。( )
3. 发酵饼干在辊轧过程中要进行夹酥操作。( )
4. 在发酵饼干生产中，第二次调粉发酵和第一次调粉发酵的主要区别是配料中有大量的油脂、食盐以及碱性疏松剂等物质使酵母作用变得困难。( )
5. 韧性面团调制成熟后，必须静置 30min 以上，以保持面团性能稳定，方能进

行滚轧成型操作。( )

6. 发酵饼干的印模与韧性饼干不同，韧性饼干采用凹花有针孔的印模，发酵饼干不使用有花纹的针孔印模。( )

7. 在韧性饼干生产中，在面粉中添加少量二氧化硫可缩短调粉时间。( )

### 三、问答题

1. 韧性面团的调制要分哪两个阶段来控制？

2. 分析一下为什么韧性饼干的生产宜采用带有针柱的凹花印模？