

冷凍麵糰 現烤現吃

冷凍麵糰是在食用前才解凍、發酵及烤焙。現烤現吃，其品質比烤焙過的產品冷凍貯存一段時間後食用，要好得多了。

冷凍麵糰除了家庭中使用方便之外，在歐美有許多小型麵包店，亦使用冷凍麵糰來生產日常銷售的產品。

近十年來由於冷凍科技的發展，家用冰箱的普及以及家庭主婦對冷凍食品的認識，市面上冷凍食品的種類愈來愈多。從冷凍肉品、調理食品及加工食品，至各種米麵食品等，幾乎所有的食品都可以使用冷凍的方式貯存及販賣。因此，歐美一些食品加工業者也希望將烘焙產品的生產及銷售方式，能以冷凍食品的管道相通，對冷凍烘焙食品的研究開發不遺餘力。

烘焙產品的冷凍，一般可分為成品的冷凍及半成品的冷凍兩種方式。所謂成品的冷凍，是產品烤焙後再加以冷凍貯存。比較常見的商品有重奶油

蛋糕、水果蛋糕、乳酪蛋糕、水果派及比薩等。麵包類的產品其糖油含量低，成品冷凍比較不適合，而使用半成品的冷凍。

烘焙半成品的冷凍，最常見的就是冷凍麵糰。將麵糰攪拌完成後，加以整形，不經發酵即刻冷凍貯存。直到需要烤焙時，才將麵糰解凍、發酵及烤焙成品。

冷凍麵糰是在食用前才解凍、發酵及烤焙。現烤現吃，其品質比烤焙過的產品冷凍貯存一段時間後食用，要好得多了。

冷凍麵糰除了家庭中使用方便之外，在歐美有許多小型

麵包店，亦使用冷凍麵糰來生產日常銷售的產品。小型麵包店使用冷凍麵糰進行日常生產，有下列一些好處：

(1)節省人工

使用冷凍麵糰時，麵包店不需要有經驗的師傅來製作產品，只需要一般瞭解如何操作麵糰解凍及烤焙的工作人員即可。

(2)節省設備

使用冷凍麵糰生產的小型麵包店所需要的設備，只有冷凍庫、發酵箱及烤箱即可。一些價格較昂貴的攪拌機、整形機及其他設備則不需要，因此

設備投資成本可降低。

(3)節省場地

麵包店使用冷凍麵糰時，不需要體積大的設備如攪拌機、整形機等，可以有效的節省店面的空間。對於地價高，租金貴地段的麵包店，可以節省相當高的租金。

(4)調理簡單

麵包店將冷凍麵糰解凍之後，放置於4℃的冰箱內，可貯放24小時。麵包店只需要安排烤焙時間及發酵時間，操作比較簡單容易。

冷凍麵糰在冰庫中貯存一段時間之後，假如品質不良的冷凍麵糰，解凍後發酵力降低，所製作出的麵包體積較小。因此，冷凍麵糰製作其攪拌方式以及原料配方，都需要適當的修改與調整。假如使用原產品配方直接製作冷凍麵糰時，可能在冷凍貯存一段時間之後，就沒有發酵膨脹的能力。

冷凍麵糰除了在製作時需要注意之外，使用是否適當亦會直接影響冷凍麵糰的品質。一般使用冷凍麵糰需要注意的事項有：

(1)冷凍麵糰保存於冰庫中

，要注意其貯存的時間，要確實做好先進先出的管理，不可將冷凍麵糰存放過久。

(2)冷凍麵糰貯存期間，要避免溫度上升而發生解凍後再冷凍的現象。冷凍麵糰解凍後再冷凍，會使酵母死亡而使麵糰失去膨脹的能力。

(3)冷凍麵糰在烤焙前12~16小時內，從冰庫中取出，放於冰箱下層，使慢慢回溫解凍。解凍完成後，進行後發酵，達一定的麵糰高度後，即可烤焙。解凍後的麵糰未烤焙時，可於冰箱內貯放24小時，不得再放回冷凍庫中冷凍。 ◆

