



# 菇菌产品 加工大全

GUJUN CHANPIN JIAGONG DAQUAN

严泽湘 主编



化学工业出版社

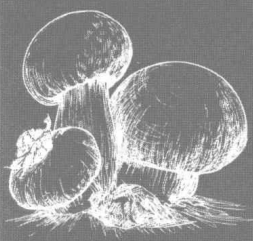


# 菇菌产品 加工大全

中国轻工业出版社 北京 100045

严学强 主编

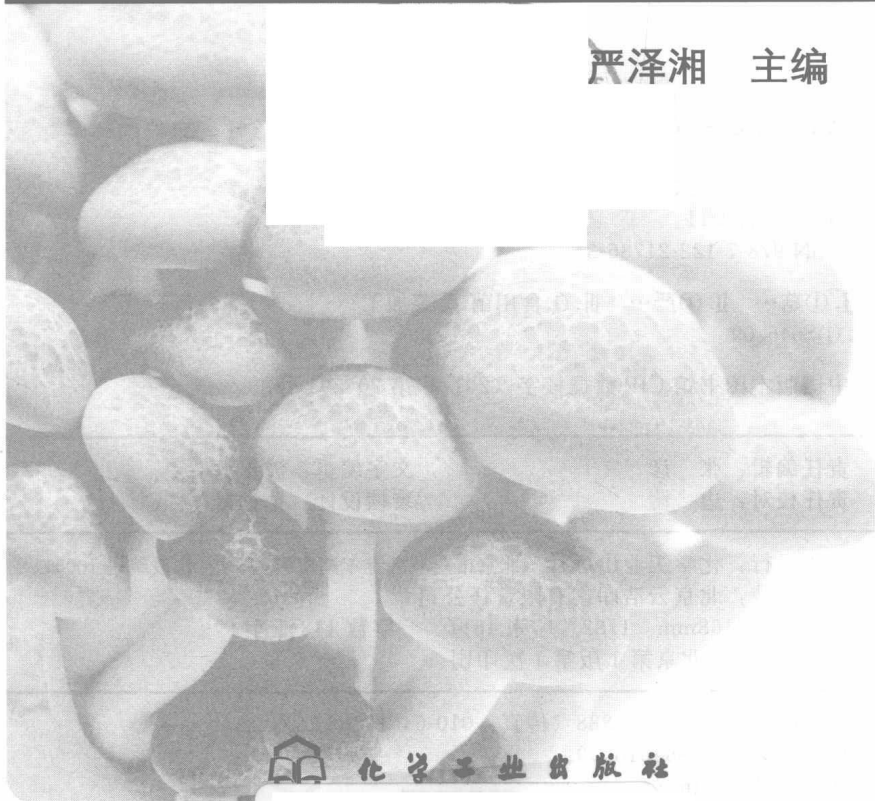
中国轻工业出版社



# 菇菌产品 加工大全

GUJUN CHANPIN JIAGONG DAQUAN

严泽湘 主编



化学工业出版社

本书较系统地介绍了 30 余种菇菌的加工方法, 内容包含菇菌原辅材料的准备、加工机械设备、菇菌盐渍品、干制品、糖制品、风味食品、面点食品、罐头食品、饮料食品、滋补食品、调味品、药品和美容品。

本书内容丰富, 资料翔实, 适合食品加工厂或个体专业户使用, 亦可作为职业技术学院相关专业师生的参考读物。



### 图书在版编目 (CIP) 数据

菇菌产品加工大全/严泽湘主编. —北京: 化学工业出版社, 2014. 11

ISBN 978-7-122-21736-3

I. ①菇… II. ①严… III. ①食用菌-蔬菜加工  
IV. ①S646. 09

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 204291 号

---

责任编辑: 张彦  
责任校对: 边涛

文字编辑: 汲永臻  
装帧设计: 孙远博

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)  
印 装: 北京云浩印刷有限责任公司  
850mm×1168mm 1/32 印张 15½ 字数 448 千字  
2014 年 11 月北京第 1 版第 1 次印刷

---

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 49.00 元

版权所有 违者必究

0788821

本书较系统地介绍了 30 余种菇菌的加工方法, 内容包括菇菌原辅材料的准备、加工机械设备、菇菌盐渍品、干制品、糖制品、风味食品、面点食品、罐头食品、饮料食品、滋补食品、调味品、药品和美容品。

本书内容丰富, 资料翔实, 适合食品加工厂或个体专业户使用, 亦可作为职业技术学院相关专业师生的参考读物。

#### 图书在版编目 (CIP) 数据

菇菌产品加工大全/严泽湘主编. —北京: 化学工业出版社, 2014. 11  
ISBN 978-7-122-21736-3

I. ①菇… II. ①严… III. ①食用菌-蔬菜加工  
IV. ①S646. 09

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 204291 号

责任编辑: 张彦  
责任校对: 边涛

文字编辑: 汲永臻  
装帧设计: 孙远博

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)  
印 装: 北京云浩印刷有限责任公司  
850mm×1168mm 1/32 印张 15½ 字数 448 千字  
2014 年 11 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)  
售后服务: 010-64518899  
网 址: <http://www.cip.com.cn>  
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 49.00 元

版权所有 违者必究

# 本书编委会

主 编 严泽湘

副主编 曾祥华 严新涛

编 委 刘建先 严清波 朱学勤 刘 云 张 云

# 前言 FOREWORD

菇菌因其含有高蛋白和低脂肪被公认为“保健食品”。美国将蘑菇称为“上帝食品”，日本把香菇誉为“植物性食品的顶峰”。菇菌除了营养丰富外，还具有较高的药用功能，通过食疗可防治很多疾病。因此，世界上许多国家将菇菌列为 21 世纪人类重要保健食品之一。

我国是食用菌生产大国，其总产量和出口量均居世界首位。但其出口的品种多为干品和盐渍品，附加值很低，创汇价值不高，国内消费多作蔬菜食用，数量有限。每遇产菇旺季，多数鲜菇滞销，价格低廉，乃至卖不出烂掉，损失惨重。如何通过深加工，使其增值，拓宽消费渠道，丰富人们的生活内容和提高人类的健康水平，这便是笔者编写此书的最终目的。

本书中介绍了 320 余种产品的加工方法，基本上囊括了菇菌产品加工的全部内容。其产品分为十三类：一是盐渍品；二是干制品；三是罐头食品（如清水罐头和调味罐头）；四是糖制食品（如菇脯、蜜饯）；五是风味食品；六是休闲食品；七是面点食品（如菇类面包、糕饼、糖果等）；八是饮品（各种饮料和保健酒）；九是酒类；十是滋补品（如糖浆、浸膏等）；十一是调味品（如酱油、食醋等）；十二是药品；十三是美容品。产品中的食品，多为即食食品，即打开包装便可食用。随着改革开放的不断深入发展，我国人民的生活水平有了很大的提高，再也不单为生存而忙忙碌碌了，开始追求新的生活享受，如游山玩水、出外探险等活动。即食食品包装小巧，便于携带和食用，且营养丰富，既可充饥又可养身，是旅游观光、航天航海及勘探等野外工作者的理想食品，因此，这类食品具有广阔的市场前景，极具开发价值。生产这类食品，规模可大可小，设备可土可洋，因地制宜，就地取材，选项上马，即在短期内可收到“立竿见影”的效果。

菇菌食品加工，可大大提高经济效益，实践证明，菇菌食品的价值是原料菇价值的 3~5 倍，且可使鲜菇不致因产菇旺季滞销而造成经济损失。另外，菇菌产品加工业的发展，必将带动许多相关产业的

发展，可为社会提供较多的就业岗位，缓解农村人口转移和城乡居民就业难的问题，是一举多得的大好事。

本书在编写时，参阅和吸收了广大同仁部分研究资料，除在参考文献中列出外，因涉及面广，未能一一列出，敬请谅解，特此致谢！

由于编者知识水平有限，疏漏不妥之处在所难免，恳请广大读者不吝赐教！

编者

2014年9月于荆州古城

# 目 录 CONTENTS

|                     |    |                   |    |
|---------------------|----|-------------------|----|
| <b>第一章 概论</b> ..... | 1  | 五、预煮设备            | 67 |
| 一、菇菌产品加工的重要意义       | 1  | 六、干燥设备            | 69 |
| 二、菇菌产品加工的主要途径       | 1  | 七、粉碎设备            | 75 |
| 三、主要菇菌品种简介          | 3  | 八、制浆设备            | 75 |
| 四、部分菇菌质量的分级标准       | 21 | 九、压滤设备            | 76 |
| 五、菇菌食品加工对辅料的要求      | 37 | 十、分离与均质设备         | 77 |
| 六、菇菌食品加工的卫生要求       | 41 | 十一、浓缩设备           | 79 |
|                     |    | 十二、灭菌设备           | 81 |
|                     |    | 十三、灌装设备           | 82 |
|                     |    | 十四、封罐设备           | 84 |
|                     |    | 十五、排气设备           | 85 |
|                     |    | 十六、成型设备           | 86 |
|                     |    | 十七、包装设备           | 87 |
| <b>第二章 菇菌原料的保鲜</b>  |    | <b>第四章 菇菌保鲜贮存</b> |    |
| <b>贮藏</b> .....     | 45 | <b>方法</b> .....   | 90 |
| 一、常温保鲜贮藏法           | 45 | 一、蘑菇自然冷冻保鲜法       | 90 |
| 二、低温保鲜贮藏法           | 53 | .....             | 90 |
| 三、速冻保鲜贮藏法           | 55 | 二、蘑菇简易气调保鲜法       | 90 |
| 四、气调保鲜贮藏法           | 56 | .....             | 90 |
| 五、辐射保鲜贮藏法           | 58 | 三、蘑菇化学保鲜法         | 91 |
| 六、化学保鲜贮藏法           | 58 | 四、草菇冷冻保鲜法         | 92 |
|                     |    | 五、草菇稀盐酸保鲜法        | 92 |
|                     |    | 六、平菇自然冷冻保鲜法       | 92 |
|                     |    | .....             | 92 |
|                     |    | 七、平菇冰窖贮藏保鲜法       | 93 |
|                     |    | .....             | 93 |
|                     |    | 八、平菇地沟贮藏保鲜法       |    |
| <b>第三章 菇菌产品加工的</b>  |    |                   |    |
| <b>机械设备</b> .....   | 61 |                   |    |
| 一、速冻设备              | 61 |                   |    |
| 二、清洗设备              | 64 |                   |    |
| 三、分级机               | 65 |                   |    |
| 四、切片机               | 66 |                   |    |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| .....                    | 94 |
| 九、平菇薄膜袋包装贮藏<br>保鲜法 ..... | 94 |
| 十、香菇自发气调保鲜法<br>.....     | 94 |
| 十一、金针菇硅窗袋贮藏<br>保鲜法 ..... | 95 |
| 十二、金针菇化学保鲜法<br>.....     | 95 |

## 第五章 菇菌盐渍加工法 ..... 97

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 一、盐渍蘑菇 .....    | 97  |
| 二、盐渍平菇 .....    | 99  |
| 三、盐渍真姬菇 .....   | 100 |
| 四、盐渍金针菇 .....   | 102 |
| 五、盐渍鸡腿菇 .....   | 103 |
| 六、出口盐渍鸡腿菇 ..... | 104 |
| 七、盐渍灰树花 .....   | 105 |
| 八、盐渍滑菇 .....    | 106 |
| 九、盐渍姬松茸 .....   | 107 |
| 十、盐渍球盖菇 .....   | 109 |

## 第六章 菇菌干制加工 ..... 112

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 一、脱水蘑菇干片 .....       | 112 |
| 二、香菇干制法 .....        | 113 |
| 三、香菇负压热风干燥法<br>..... | 114 |
| 四、香菇冻干法 .....        | 117 |
| 五、草菇烘烤干制法 .....      | 118 |
| 六、草菇远红外线烘干法<br>..... | 118 |
| 七、黑木耳干制法 .....       | 119 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 八、银耳热风干燥法 .....        | 119 |
| 九、银耳串烤干燥法 .....        | 120 |
| 十、金针菇干制法 .....         | 120 |
| 十一、猴头菇简易烘箱干制法<br>..... | 122 |
| 十二、出口灰树花干制法<br>.....   | 123 |
| 十三、脱水出口鸡腿菇的加工<br>..... | 123 |
| 十四、竹荪热风干燥法 .....       | 124 |
| 十五、大球盖菇冻干法 .....       | 125 |
| 十六、牛肝菌干制法 .....        | 126 |
| 十七、白牛肝菌干制法 .....       | 127 |
| 十八、茯苓干制法 .....         | 128 |

## 第七章 菇菌罐头食品加工

|                  |     |
|------------------|-----|
| .....            | 132 |
| 一、盐水蘑菇罐头 .....   | 132 |
| 二、盐水香口蘑罐头 .....  | 135 |
| 三、盐水平菇罐头 .....   | 136 |
| 四、盐水草菇罐头 .....   | 137 |
| 五、盐水鸡腿菇罐头 .....  | 139 |
| 六、盐水球盖菇罐头 .....  | 140 |
| 七、盐水松乳菇罐头 .....  | 141 |
| 八、盐水茶薪菇罐头 .....  | 143 |
| 九、盐水鸡枞菌罐头 .....  | 144 |
| 十、盐水鲍鱼菇罐头 .....  | 145 |
| 十一、盐水阿魏蘑罐头 ..... | 146 |
| 十二、盐水杨树菇罐头 ..... | 147 |
| 十三、清水金针菇罐头 ..... | 148 |
| 十四、清水香菇罐头 .....  | 149 |
| 十五、清水猴头菇罐头 ..... | 150 |

|                              |     |                  |     |
|------------------------------|-----|------------------|-----|
| 十六、清水白灵菇罐头 .....             | 151 | 三、糖醋蘑菇 .....     | 180 |
| 十七、清水滑菇罐头 .....              | 153 | 四、低糖平菇脯 .....    | 181 |
| 十八、蘑菇猪肉罐头 .....              | 154 | 五、平菇柄蜜饯 .....    | 182 |
| 十九、香菇肉酱罐头 .....              | 155 | 六、香菇肉脯 .....     | 183 |
| 二十、调味平菇软罐头 .....             | 156 | 七、低糖香菇脯 .....    | 183 |
| 二十一、调味金针菇软罐头<br>.....        | 157 | 八、桂花香菇脯 .....    | 185 |
| 二十二、猴头菇快餐罐头<br>.....         | 158 | 九、无异味香菇脯 .....   | 186 |
| 二十三、猴头菇红枣罐头<br>.....         | 159 | 十、香菇柄蜜饯 .....    | 188 |
| 二十四、调味黑木耳罐头<br>.....         | 161 | 十一、糖渍香菇柄 .....   | 189 |
| 二十五、调味毛木耳丝软罐头<br>.....       | 162 | 十二、草菇蜜饯 .....    | 189 |
| 二十六、银耳酥梨罐头 .....             | 164 | 十三、金针菇脯 .....    | 190 |
| 二十七、银耳莲枣罐头 .....             | 165 | 十四、低糖金针菇脯 .....  | 191 |
| 二十八、灵芝狗肉罐头 .....             | 168 | 十五、糖渍金针菇 .....   | 192 |
| 二十九、姬松茸软罐头 .....             | 169 | 十六、猴头菇脯 .....    | 193 |
| 三十、蛹虫草调味罐头 .....             | 172 | 十七、低糖猴头菇脯 .....  | 194 |
| 三十一、蛹虫草蜜汁罐头<br>.....         | 173 | 十八、糖制猴头菇块 .....  | 196 |
| 三十二、蛹虫草三珍罐头<br>.....         | 174 | 十九、黑木耳蜜饯 .....   | 196 |
| 附：菇菌罐头常见的败坏<br>征象及原因 .....   | 175 | 二十、银耳蜜饯 .....    | 197 |
| <b>第八章 菇菌糖制食品加工</b><br>..... | 178 | 二十一、冰花银耳 .....   | 198 |
| 一、蘑菇保健脯 .....                | 178 | 二十二、姬松茸菇脯 .....  | 198 |
| 二、糖渍蘑菇 .....                 | 179 | 二十三、白灵菇蜜饯 .....  | 199 |
|                              |     | 二十四、茶薪菇脯 .....   | 200 |
|                              |     | 二十五、糖渍秀珍菇 .....  | 201 |
|                              |     | 二十六、香菇软糖 .....   | 202 |
|                              |     | 二十七、平菇软糖 .....   | 203 |
|                              |     | 二十八、猴头菇软糖 .....  | 205 |
|                              |     | 二十九、猴头菇牛皮糖 ..... | 205 |
|                              |     | 三十、茯苓酥糖 .....    | 206 |
|                              |     | 三十一、灵芝酥糖 .....   | 208 |
|                              |     | 三十二、黑木耳糖块 .....  | 208 |
|                              |     | 三十三、银耳软糖 .....   | 209 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 三十四、银耳方块茶糖 ..... | 210 |
|------------------|-----|

## 第九章 菇菌风味食品加工

|                   |     |
|-------------------|-----|
| .....             | 212 |
| 一、低盐酱蘑菇 .....     | 212 |
| 二、蘑菇什锦菜 .....     | 213 |
| 三、蘑菇凉拌腐竹 .....    | 213 |
| 四、蘑菇即食菜 .....     | 214 |
| 五、洋葱煎蘑菇 .....     | 215 |
| 六、蘑菇焖羊肉 .....     | 215 |
| 七、鸭包口蘑 .....      | 216 |
| 八、三色口蘑 .....      | 216 |
| 九、调味香菇丝 .....     | 217 |
| 十、香菇风味泡菜 .....    | 218 |
| 十一、酱制风味平菇 .....   | 219 |
| 十二、麻辣平菇块 .....    | 220 |
| 十三、平菇酸菜 .....     | 220 |
| 十四、平菇什锦菜 .....    | 221 |
| 十五、酸辣金针菇 .....    | 223 |
| 十六、金针菇豆干丝 .....   | 224 |
| 十七、五香黑木耳 .....    | 224 |
| 十八、黑木耳酱菜 .....    | 225 |
| 十九、鸡腿菇香肠 .....    | 226 |
| 二十、鸡腿菇调味丝 .....   | 226 |
| 二十一、姬松茸豆腐乳 .....  | 227 |
| 二十二、五香松乳菌酱菜 ..... | 228 |
| 二十三、人造杏鲍菇腊肉 ..... | 229 |
| 二十四、甜酸杏鲍菇 .....   | 230 |
| 二十五、红油鸡枞块 .....   | 231 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 二十六、红油鸡枞条 .....  | 231 |
| 二十七、葱油鸡枞丝 .....  | 232 |
| 二十八、香辣鸡枞丝 .....  | 232 |
| 二十九、麻辣鸡枞丝 .....  | 232 |
| 三十、糟制竹荪 .....    | 233 |
| 三十一、虾茸竹荪 .....   | 233 |
| 三十二、红烧猴头菇 .....  | 234 |
| 三十三、金针菇炒鳝丝 ..... | 234 |
| 三十四、金针菇炒鸡丝 ..... | 235 |
| 三十五、香菇蒸鸡 .....   | 235 |
| 三十六、榆黄蘑炖母鸡 ..... | 236 |
| 三十七、羊肚菌烧猪肉 ..... | 236 |
| 三十八、鸡翅羊肚菌 .....  | 237 |
| 三十九、双菇笋素鸡 .....  | 238 |
| 四十、双菇烧竹荪 .....   | 238 |
| 四十一、佛手猴头菇 .....  | 239 |
| 四十二、香菇盒 .....    | 239 |
| 附：国外菇菌风味食品 ..... | 240 |

## 第十章 菇菌休闲食品加工

|                |     |
|----------------|-----|
| .....          | 245 |
| 一、蘑菇快餐片 .....  | 245 |
| 二、香菇肉松 .....   | 246 |
| 三、香菇柄肉松 .....  | 247 |
| 四、香菇柄牛肉松 ..... | 248 |
| 五、椒盐香菇干 .....  | 249 |
| 六、香菇柄纤维片 ..... | 250 |
| 七、香菇柄芝麻片 ..... | 251 |
| 八、油炸平菇 .....   | 252 |
| 九、香酥平菇条 .....  | 253 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 十、平菇柄片 .....     | 254 |
| 十一、平菇柄牛肉干 .....  | 255 |
| 十二、五香金针菇 .....   | 256 |
| 十三、金针菇方便食品 ..... | 256 |
| 十四、金针菇果丹皮 .....  | 257 |
| 十五、金针菇果冻 .....   | 258 |
| 十六、黑木耳果冻 .....   | 259 |
| 十七、黑木耳果味甜羹 ..... | 260 |
| 十八、鸡腿菇菇松 .....   | 261 |
| 十九、油炸鸡腿菇 .....   | 262 |
| 二十、白灵菇快餐片 .....  | 263 |
| 二十一、油炸姬菇 .....   | 264 |
| 二十二、油炸蘑菇 .....   | 264 |
| 二十三、油炸秀珍菇 .....  | 265 |
| 二十四、竹荪炒面筋 .....  | 266 |
| 二十五、草菇米粉片 .....  | 266 |
| 二十六、赤芝玉米片 .....  | 267 |

## 第十一章 菇菌面点食品加工

|                  |     |
|------------------|-----|
| .....            | 268 |
| 一、香菇面包 .....     | 268 |
| 二、香菇蛋糕 .....     | 269 |
| 三、金针菇膨化食品 .....  | 271 |
| 四、金针菇面包 .....    | 272 |
| 五、黑木耳威化饼 .....   | 273 |
| 六、灵芝玉米压缩饼干 ..... | 273 |
| 七、灵芝玉米面包 .....   | 274 |
| 八、灵芝延寿糕 .....    | 275 |
| 九、茯苓保健饼 .....    | 276 |
| 十、茯苓八仙糕 .....    | 277 |
| 十一、茯苓八宝糕 .....   | 278 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 十二、茯苓十全大补糕 .....  | 279 |
| 十三、虫草参杞胎盘糕 .....  | 279 |
| 十四、口蘑蒸饺 .....     | 280 |
| 十五、蘑菇虾仁饺 .....    | 281 |
| 十六、草菇锅贴饼 .....    | 281 |
| 十七、香菇虾笋肉饺 .....   | 282 |
| 十八、蘑菇馅饼 .....     | 282 |
| 十九、口蘑山药饼 .....    | 283 |
| 二十、香菇藕饼 .....     | 284 |
| 二十一、香菇海参饼 .....   | 284 |
| 二十二、草菇肉烧卖 .....   | 285 |
| 二十三、蘑菇五丁包 .....   | 285 |
| 二十四、口蘑鸭丁包 .....   | 286 |
| 二十五、香菇素包 .....    | 286 |
| 二十六、草菇冬笋包 .....   | 287 |
| 二十七、蘑菇鸡蛋饼 .....   | 288 |
| 二十八、香菇肉饼 .....    | 288 |
| 二十九、香菇什锦包子 .....  | 289 |
| 三十、香菇锅贴饺 .....    | 289 |
| 三十一、平菇牛肉饼 .....   | 290 |
| 三十二、草菇锅贴饺 .....   | 291 |
| 三十三、草菇羊肉饺 .....   | 291 |
| 三十四、草菇三丁包 .....   | 292 |
| 三十五、草菇水煎包 .....   | 293 |
| 三十六、金针菇三鲜春卷 ..... | 293 |
| 三十七、金针菇挂面 .....   | 294 |
| 三十八、猴头菇挂面 .....   | 295 |
| 三十九、鸡腿菇挂面 .....   | 296 |

## 第十二章 菇菌饮料加工

|                |     |
|----------------|-----|
| 一、蘑菇风味饮料 ..... | 298 |
|----------------|-----|

|                      |     |                      |     |
|----------------------|-----|----------------------|-----|
| 二、香菇柄纤维饮料 .....      | 299 | 三十一、金针菇复合浓缩汁 .....   | 331 |
| 三、香菇柄乌龙茶 .....       | 300 | 三十二、金针菇姜汁饮料 ...      | 332 |
| 四、灵芝保健茶 .....        | 301 | 三十三、金针菇枣汁饮料 ...      | 334 |
| 五、灵芝酸奶 .....         | 302 | 三十四、金针菇核桃乳饮料 .....   | 335 |
| 六、灵芝豆奶 .....         | 303 | 三十五、金针菇大豆复合饮料 .....  | 336 |
| 七、灵芝保健红茶 .....       | 304 | 三十六、金针菇菌丝发酵酸奶 .....  | 338 |
| 八、乌龙保健绿茶 .....       | 305 | 三十七、黑木耳发酵饮料 ...      | 339 |
| 九、灵芝乳酸饮料 .....       | 306 | 三十八、黑木耳保健饮料 ...      | 340 |
| 十、灵芝液体发酵饮料 .....     | 307 | 三十九、黑木耳五味子乳酸饮料 ..... | 341 |
| 十一、灵芝速溶茶 .....       | 308 | 四十、银耳芦笋蜜汁饮料 ...      | 342 |
| 十二、灵芝速溶奶茶 .....      | 309 | 四十一、银耳雪花片饮料 ...      | 344 |
| 十三、灵芝泡腾茶 .....       | 310 | 四十二、银耳红枣颗粒饮料 .....   | 345 |
| 十四、灵芝菌物袋泡茶 .....     | 312 | 四十三、银耳枸杞保健饮料 .....   | 346 |
| 十五、灵芝甘草茶 .....       | 313 | 四十四、银耳红枣复合汁 ...      | 347 |
| 十六、灵芝清凉饮料 .....      | 314 | 四十五、银耳酸奶 .....       | 348 |
| 十七、灵芝芦笋可乐 .....      | 315 | 四十六、银耳蜂蜜茶 .....      | 350 |
| 十八、灵芝乳酸浓缩汁 .....     | 316 | 四十七、金耳豆奶饮料 .....     | 351 |
| 十九、富硒灵芝茶 .....       | 317 | 四十八、猴头菇固体饮料 ...      | 352 |
| 二十、富硒灵芝醋酸饮料 ...      | 318 | 四十九、猴头菇大豆复合饮料 .....  | 353 |
| 二十一、鸡腿菇保健饮料 ...      | 319 | 五十、猴头菇碳酸饮料 .....     | 354 |
| 二十二、鸡腿菇枸杞子复合饮料 ..... | 320 | 五十一、猴头菇粒粒露 .....     | 355 |
| 二十三、平菇保健饮料 .....     | 321 | 五十二、猴头菇乳酸饮料 ...      | 356 |
| 二十四、平菇菌肉饮料 .....     | 322 | 五十三、猴头菇发酵保健茶         |     |
| 二十五、平菇发酵饮料 .....     | 323 |                      |     |
| 二十六、平菇菠萝汁饮料 ...      | 325 |                      |     |
| 二十七、平菇大豆复合饮料 .....   | 326 |                      |     |
| 二十八、草菇保健饮料 .....     | 327 |                      |     |
| 二十九、金针菇酸奶 .....      | 328 |                      |     |
| 三十、金针菇豆奶 .....       | 329 |                      |     |

|                |           |
|----------------|-----------|
| .....          | 356       |
| 五十四、姬松茸荔枝蜜饮料   | ..... 357 |
| 五十五、姬松茸菌丝液饮料   | ..... 358 |
| 五十六、富硒杏鲍菇蒔荔汁   | ..... 359 |
| 五十七、富硒杏鲍菇菌液酸豆奶 | ..... 360 |
| 五十八、竹荪保健饮料     | ..... 362 |
| 五十九、竹荪乳酸饮料     | ..... 363 |
| 六十、灰树花保健饮料     | ..... 364 |
| 六十一、蛹虫草发酵饮料    | ... 366   |
| 六十二、蛹虫草蜜汁饮料    | ... 367   |
| 六十三、虫草金银花果茶    | ... 368   |
| 六十四、蛹虫草菊花茶     | ..... 370 |

### 第十三章 菇菌酒类加工 ... 371

|            |           |
|------------|-----------|
| 一、蘑菇发酵酒    | ..... 371 |
| 二、香菇配制酒    | ..... 372 |
| 三、香菇糯米酒    | ..... 373 |
| 四、香菇菌丝液蜜酒  | ..... 374 |
| 五、猴头菇酿制酒   | ..... 375 |
| 六、猴头菇浸制酒   | ..... 377 |
| 七、猴头菇发酵酒   | ..... 378 |
| 八、猴头菇黄芪酒   | ..... 380 |
| 九、猴头菇芦荟酒   | ..... 381 |
| 十、平菇菌丝液配制酒 | ..... 383 |
| 十一、金针菇发酵酒  | ..... 384 |
| 十二、灵芝发酵酒   | ..... 386 |
| 十三、灵芝虫草酒   | ..... 387 |

|            |           |
|------------|-----------|
| 十四、灵芝黄芪酒   | ..... 389 |
| 十五、茯苓参杞酒   | ..... 390 |
| 十六、茯苓十全大补酒 | ..... 391 |
| 十七、鸡腿菇菌丝液酒 | ..... 392 |
| 十八、姬松茸青稞酒  | ..... 393 |
| 十九、虫草八珍保健酒 | ..... 394 |
| 二十、虫草参茸大补酒 | ..... 394 |
| 二十一、蛹虫草发酵酒 | ..... 395 |

### 第十四章 菇菌滋补食品加工

|            |           |
|------------|-----------|
| .....      | 396       |
| 一、蘑菇保健浸膏   | ..... 396 |
| 二、香菇粒      | ..... 397 |
| 三、金针菇益智精   | ..... 398 |
| 四、金针菇冲调粉   | ..... 399 |
| 五、黑木耳八宝粥   | ..... 400 |
| 六、银耳八宝粥    | ..... 401 |
| 七、银耳麦乳晶    | ..... 402 |
| 八、银耳速溶晶    | ..... 404 |
| 九、银耳桂圆膏    | ..... 405 |
| 十、银耳浓缩晶    | ..... 407 |
| 十一、白灵菇速溶麦粒 | ..... 408 |
| 十二、杏鲍菇速溶麦粒 | ..... 409 |
| 十三、金针菇增智可乐 | ..... 409 |
| 十四、猴头菇保健露  | ..... 410 |
| 十五、香菇速溶冲剂  | ..... 411 |
| 十六、竹荪可乐    | ..... 412 |
| 十七、茯苓参膏    | ..... 413 |

### 第十五章 菇菌调味品加工

|       |     |
|-------|-----|
| ..... | 414 |
|-------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 一、菇菌保健酱 .....      | 414 |
| (一) 蘑菇面酱 .....     | 414 |
| (二) 蘑菇大豆酱 .....    | 415 |
| (三) 香菇黄豆酱 .....    | 416 |
| (四) 香菇肉酱 .....     | 417 |
| (五) 香菇蒜蓉酱 .....    | 418 |
| (六) 平菇芝麻酱 .....    | 420 |
| (七) 平菇蒜蓉酱 .....    | 422 |
| (八) 草菇麻辣酱 .....    | 423 |
| (九) 蘑菇麻辣酱 .....    | 424 |
| (十) 黑木耳酱 .....     | 425 |
| (十一) 白灵菇发酵面酱 ..... | 425 |
| (十二) 球盖菇甜酱 .....   | 427 |
| 二、菇菌酱油 .....       | 427 |
| (一) 蘑菇营养酱油 .....   | 427 |
| (二) 蘑菇王酱油 .....    | 428 |
| (三) 香菇柄酱油 .....    | 430 |
| (四) 平菇柄酱油 .....    | 430 |
| (五) 猴头菇酱油 .....    | 431 |
| (六) 金针菇保健酱油 .....  | 431 |
| (七) 黑木耳酱油 .....    | 432 |
| (八) 竹荪液体酱油 .....   | 433 |
| (九) 竹荪固体酱油 .....   | 433 |
| (十) 球盖菇酱油 .....    | 434 |
| 三、菇菌保健醋 .....      | 435 |
| (一) 灵芝保健醋 .....    | 435 |
| (二) 香菇糯米醋 .....    | 436 |
| (三) 猴头菇保健醋 .....   | 438 |
| (四) 鸡腿菇发酵醋 .....   | 439 |
| 四、菇菌调味汤料 .....     | 440 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| (一) 蘑菇调味汤料 .....  | 440 |
| (二) 香菇柄调味液 .....  | 441 |
| (三) 香菇柄调味精 .....  | 442 |
| (四) 金针菇调味汤料 ..... | 443 |
| (五) 竹荪调味汤料 .....  | 444 |
| 五、菇菌菌油 .....      | 445 |
| (一) 松乳菇菌油 .....   | 445 |
| (二) 鸡枞菌菌油 .....   | 446 |
| (三) 姬菇菌油 .....    | 446 |
| (四) 香菇菌油 .....    | 447 |

## 第十六章 菇菌药品加工 ... 449

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 一、香菇多糖的提取 .....    | 449 |
| 二、银耳抗肿瘤物质的提取 ..... | 451 |
| 三、金针菇多糖的提取 .....   | 453 |
| 四、云芝多糖的提取 .....    | 454 |
| 五、灵芝孢子粉破壁加工 .....  | 454 |
| 六、灵芝精粉 .....       | 455 |
| 七、灵芝片 .....        | 456 |
| 八、灵芝冲剂 .....       | 456 |
| 九、灵芝胶囊 .....       | 456 |
| 十、灵芝糖浆 .....       | 457 |
| 十一、灵芝口服液 .....     | 457 |
| 十二、灵芝注射液 .....     | 457 |
| 十三、香菇多糖口服液 .....   | 458 |
| 十四、灵芝浸膏 .....      | 458 |
| 十五、蜜环菌浸膏 .....     | 458 |
| 十六、蘑菇护肝片 .....     | 459 |
| 十七、银耳止咳糖浆 .....    | 460 |
| 十八、金耳胶囊 .....      | 462 |
| 十九、猴头菇冲剂 .....     | 463 |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 二十、姬松茸速溶冲剂 .....    | 463 |
| 二十一、蛹虫草浸膏 .....     | 464 |
| 二十二、灵芝银耳复合口服液 ..... | 465 |

## 第十七章 菇菌美容品加工

|                 |     |
|-----------------|-----|
| .....           | 467 |
| 一、茯苓润肤膏 .....   | 467 |
| 二、茯苓冷霜 .....    | 467 |
| 三、茯苓霜 .....     | 468 |
| 四、灵芝营养霜 .....   | 468 |
| 五、灵芝营养抗皱霜 ..... | 469 |
| 六、灵芝润肤洗面奶 ..... | 469 |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 七、银耳雪花膏 .....   | 470 |
| 八、银耳润肤奶液 .....  | 470 |
| 九、银耳人参霜 .....   | 471 |
| 十、银耳美白膏 .....   | 471 |
| 十一、灵芝洗发香波 ..... | 472 |

## 附录 .....

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 一、食用菌卫生安全标准 ...             | 474 |
| 二、食用菌加工产品出口<br>统一商品编号 ..... | 479 |

## 参考文献 .....