

CHAOHUO ZHIPIN
JIAGONG JISHU

炒货

杜连启 主编

制品加工技术



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

责任编辑：冯 斌

封面设计：吴大伟



炒货制品加工技术



ISBN 978-7-5082-5428-9

S · 1783 定价：10.00元

ISBN 978-7-5082-5428-9



9 787508 254289 >

炒货制品加工技术

主 编

杜连启

编著者

张建才	姜 会	李香艳
刘德全	张文秋	韩连军

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书简要介绍了炒货制品加工的基本知识,生产用的各种原辅料以及制作的基本方法,重点介绍了我国各地 200 多种炒货制品的具体制作方法。书中炒货制品的种类齐全,制作方法易学易用,适合全国各地大、小炒货店的经营者和广大炒货专业户学习使用,亦可供家庭炒制时阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

炒货制品加工技术/杜连启主编. —北京:金盾出版社,2008. 12
ISBN 978-7-5082-5428-9

I. 炒… II. ①杜… III. 小食品—食品加工 IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 153537 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www. jdcbs. cn

封面印刷:北京百花彩印有限公司

正文印刷:京南印刷厂

装订:桃园装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:6 字数:107 千字

2008 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~11 000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

炒货制品是我国的传统休闲食品。它大都是以植物的籽实和果核为原料,辅以各种配料,采用各种炒制方法加工而成。其花色品种繁多,具有香、脆、鲜、爽等特点,令人久食不厌,深受人们的喜爱。

随着我国食品工业的发展,炒货制品已从简单的家庭炒制逐渐转变为工厂化生产,种类也随之增加,并作为一种特色商品进入市场,成为人们日常生活中不可缺少的休闲食品之一。时至今日,各大、中城市纷纷办起较大规模的炒货加工厂,以大批量的商品及多样的形式来满足市场的需求,并在传统生产的基础上,调整配料,改进工艺,创制和生产出了一大批名优产品。

为了使这些炒货制品更好地发挥作用,丰富人们的饮食生活,现对全国各地炒货制品的加工技术进行整理,编成此书。

在编写过程中参考了许多的文献报刊,在此一并表示衷心的感谢。由于笔者水平所限,书中错误之处在所难免,敬请广大同行和读者批评指正。

编 著 者

(11)	干蒜(十)	
(12)	干甜香(十一)	
(13)	樟脑油(十二)	
(14)	樟脑油(一)	
(15)	樟脑油(二)	
目 录		
第一章 炒货制品的基本知识		(1)
一、炒货制品的分类		(1)
(一)按生产加工工艺分类		(1)
(二)按原料分类		(2)
二、炒货制品的营养成分		(2)
三、炒货制品的术语及定义		(3)
(一)油炸小食品		(3)
(二)烘炒小食品		(3)
(三)出仁率		(3)
(四)纯质率		(4)
(五)不完善粒		(4)
第二章 炒货制品的原料和辅料		(5)
一、炒货制品的原料		(5)
(一)花生及花生米		(5)
(二)黑瓜子		(6)
(三)白瓜子		(7)
(四)葵花子		(7)
(五)蚕豆		(8)
(六)大豆		(8)
(七)核桃仁		(10)
(八)栗子		(10)
(九)松子		(11)

(十)榛子	(11)
(十一)香榧子	(12)
二、炒货制品的辅料	(12)
(一)调味辅料	(12)
(二)香精香料	(18)
(三)糖精	(20)
(四)食盐	(20)
(五)蔗糖	(21)
(六)饴糖	(24)
(七)蜂蜜	(25)
(八)食用油	(25)
(九)代糖甜味剂	(26)
第三章 炒货制品的制作方法	(30)
(一)炒制类的基本制作方法	(30)
(1) (一)原料处理	(30)
(2) (二)调料	(30)
(3) (三)炒沙	(30)
(4) (四)拌料	(31)
(5) (五)拌调料	(31)
(二)油余(炸)类的基本制作方法	(32)
(1) (一)油余	(32)
(2) (二)油炸	(32)
(三)烧煮类的基本制作方法	(34)
(1) (一)原料处理	(34)
(2) (二)浸泡	(34)
(3) (三)烧煮	(34)
(4) (四)干燥	(35)

(四、糖衣类的基本制作方法.....)	(35)
(03) (一)原料处理	(35)
(13) (二)熬糖	(35)
(15) (三)调料	(36)
(32) (四)拌和	(36)
(五、微波加工简介.....)	(37)
第四章 瓜子类制品	(39)
(一、西瓜子制品.....)	(39)
(12) (一)话梅瓜子	(39)
(22) (二)奶油瓜子(一)	(39)
(25) (三)奶油瓜子(二)	(40)
(26) (四)奶油瓜子(三)	(40)
(27) (五)奶油多味瓜子	(41)
(28) (六)玫瑰瓜子(一)	(41)
(28) (七)玫瑰瓜子(二)	(42)
(28) (八)玫瑰瓜子(三)	(42)
(29) (九)香草瓜子	(43)
(32) (十)干咸瓜子	(43)
(30) (十一)甘草西瓜子(一)	(43)
(30) (十二)甘草西瓜子(二)	(44)
(30) (十三)甘草西瓜子(三)	(44)
(10) (十四)酱油西瓜子(一)	(45)
(10) (十五)酱油西瓜子(二)	(45)
(32) (十六)酱油西瓜子(三)	(46)
(33) (十七)十香西瓜子	(46)
(33) (十八)五香西瓜子(一)	(47)
(40) (十九)五香西瓜子(二)	(49)

(38)	(二十)多味瓜子	(50)
(39)	(二十一)风味牛肉汁瓜子	(50)
(40)	(二十二)黑瓜子(天津)	(51)
(41)	(二十三)油炒瓜子	(51)
(42)	(二十四)煮五香瓜子	(52)
(43)	(二十五)十香黑瓜子(福建)	(52)
(44)	(二十六)微波酱瓜子	(53)
二、南瓜子制品		(54)
(45)	(一)南瓜子处理	(54)
(46)	(二)盐霜白瓜子	(55)
(47)	(三)椒盐白瓜子	(56)
(48)	(四)炒白瓜子	(56)
(49)	(五)炒南瓜子	(57)
(50)	(六)盐炒南瓜子	(57)
(51)	(七)多味南瓜子	(58)
(52)	(八)白瓜子(天津)	(58)
(53)	(九)微波南瓜子	(58)
(54)	(十)微波膨化南瓜子仁	(59)
三、葵花子制品		(60)
(55)	(一)盐霜葵花子	(60)
(56)	(二)烤香葵花子(一)	(60)
(57)	(三)烤香葵花子(二)	(61)
(58)	(四)五香葵花子	(61)
(59)	(五)多味葵花子(一)	(62)
(60)	(六)多味葵花子(二)	(63)
(61)	(七)多味葵花子(三)	(63)
(62)	(八)多味葵花子(四)	(64)

(83)	(九)奶油葵花子	(65)
(84)	(十)茶香瓜子	(66)
(84)	(十一)微波葵花子	(67)
第五章 花生类制品		(68)
一、花生炒、煮、炸类制品		(68)
(85)	(一)五香花生米(一)	(68)
(86)	(二)五香花生米(二)	(68)
(86)	(三)五香花生米(三)	(69)
(87)	(四)奶油花生米	(70)
(88)	(五)咸花生米	(70)
(88)	(六)椒盐花生米	(71)
(89)	(七)炒花生果	(71)
(90)	(八)油余花生米	(72)
(91)	(九)五香花生米(水煮)	(72)
(91)	(十)卤花生	(73)
(92)	(十一)盐水花生米	(73)
(92)	(十二)咸味花生果	(73)
(93)	(十三)怪味花生豆	(74)
(94)	(十四)怪味花生米(一)	(74)
(94)	(十五)怪味花生米(二)	(75)
(95)	(十六)果仁脆枣	(76)
(96)	(十七)酥皮花生仁	(76)
(97)	(十八)奶油可可花生	(77)
(97)	(十九)甜酥花生	(78)
(98)	(二十)鱼皮花生(一)	(79)
(97)	(二十一)鱼皮花生(二)	(80)
(97)	(二十二)南宁鱼皮花生(广西)	(81)

(83)(二十三)微波花生米	(83)
(84)(二十四)腐乳花生	(83)
(85)(二十五)笋脯花生	(84)
(86)(二十六)香脆花生米	(84)
(87)(二十七)菜卤花生	(85)
(88)(二十八)辣酱花生米	(86)
二、花生糖制品	(86)
(89)(一)琥珀花生	(86)
(90)(二)油脂琥珀花生	(87)
(91)(三)挂霜花生仁	(88)
(92)(四)冰糖花生米	(89)
(93)(五)冰糖花生	(89)
(94)(六)糖花生米	(90)
(95)(七)蜂蜜花生米	(91)
(96)(八)花生沾	(91)
(97)(九)苏州丁果糖	(92)
(98)(十)南味花生糖	(92)
(99)(十一)花生可口酥糖	(93)
(100)(十二)蛋黄花生	(94)
(101)(十三)潮州猪油花生糖	(94)
(102)(十四)可可花生	(95)
第六章 豆类制品	(96)
一、蚕豆类制品	(96)
(103)(一)开花蚕豆(一)	(96)
(104)(二)开花蚕豆(二)	(96)
(105)(三)炸兰花豆	(97)
(106)(四)沙炒蚕豆	(97)

(112) (五) 油余开花蚕豆	(98)
(113) (六) 烂蚕豆(北京)	(99)
(114) (七) 酥蚕豆(湖北)	(99)
(115) (八) 油余蚕豆片	(99)
(116) (九) 油余辣味开花蚕豆	(100)
(117) (十) 五香蚕豆	(100)
(118) (十一) 捂酥豆	(101)
(119) (十二) 茴香豆	(102)
(120) (十三) 糖豆瓣	(102)
(121) (十四) 怪味蚕豆(一)	(103)
(122) (十五) 怪味蚕豆(二)	(104)
(123) (十六) 可可糖豆瓣	(105)
(124) (十七) 奶油五香蚕豆	(105)
(125) (十八) 糖醋蚕豆	(106)
(126) (十九) 十香乌豆(天津)	(107)
(127) (二十) 山北盐炒豆	(107)
(128) (二十一) 江南糖豆瓣	(108)
(129) (二十二) 绍兴茴香豆与五香辣味豆	(109)
(130) (二十三) 脆香椒盐豆	(109)
二、黄豆类制品	(110)
(131) (一) 粉盐豆	(110)
(132) (二) 油余黄豆	(110)
(133) (三) 五香黄豆	(111)
(134) (四) 甜黄豆	(111)
(135) (五) 多味笋豆	(111)
(136) (六) 笋脯黄豆	(112)
(137) (七) 酱黄豆	(112)

(88) (八)麻味腌豆	(112)
(89) (九)豆酥糖	(113)
(90) (十)辣黄豆	(114)
(91) (十一)油酥豆	(114)
(92) (十二)糖酥黄豆	(115)
(93) (十三)怪味黄豆	(115)
(94) (十四)黄豆坚果	(116)
(95) (十五)酱油黄豆	(117)
(96) (十六)盐水黄豆	(117)
(97) (十七)糖黄豆	(118)
(98) (十八)糖蘸豆	(118)
三、其他豆类制品	(119)
(99) (一)怪味胡豆	(119)
(100) (二)油酥胡豆瓣	(120)
(101) (三)兰州灰豆子(甘肃)	(120)
(102) (四)煮糟毛豆	(121)
(103) (五)糖胡豆	(121)
第七章 干果类制品	(123)
一、核桃类制品	(123)
(104) (一)盐水核桃仁	(123)
(105) (二)酱核桃仁	(123)
(106) (三)白糖胡桃	(124)
(107) (四)桂花糖核桃	(124)
(108) (五)椒盐大胡桃	(125)
(109) (六)椒盐小胡桃	(125)
(110) (七)油余核桃仁	(126)
(111) (八)雪衣核桃	(126)

(142) (九) 焦酥核桃	(127)
(143) (十) 琥珀核桃	(127)
(144) (十一) 香酥核桃	(127)
(145) (十二) 甜蜜枣核桃	(128)
(146) (十三) 香酥核桃仁	(128)
(147) (十四) 琥珀核桃仁	(129)
(148) (十五) 糖核桃仁	(129)
(149) (十六) 咖喱核桃仁	(130)
(150) (十七) 甜醬核桃仁	(130)
(151) (十八) 糖酥核桃	(131)
(152) (十九) 椒鹽琥珀核桃仁	(132)
(153) (二十) 五香核桃仁	(132)
(154) (二十一) 椒鹽核桃仁	(133)
(155) (二十二) 胡桃塊	(134)
(156) (二十三) 糖醋核桃	(134)
(157) (二十四) 醬汁核桃仁	(135)
(158) (二十五) 油炸琥珀全核桃仁(天津)	(135)
二、杏仁類制品	(136)
(159) (一) 椒鹽杏仁	(136)
(160) (二) 炒杏仁	(136)
(161) (三) 油炸麻辣杏仁	(137)
(162) (四) 琥珀杏仁	(138)
(163) (五) 杏仁糖	(139)
第八章 山珍類制品	(141)
一、栗子類制品	(141)
(164) (一) 糖炒栗子	(141)
(165) (二) 糖炒栗子(天津)	(141)

(三)糖衣栗子	(142)
(四)五香栗子(一)	(143)
(五)五香栗子(二)	(144)
(六)雪花板栗	(144)
(七)烤栗子	(145)
(八)羔烧栗子	(145)
(九)微波糖栗子	(145)
二、松子类制品	(146)
(一)盐炒松子	(146)
(二)炒松子	(146)
(三)白糖松子	(147)
(四)微波松子	(147)
三、榛子类制品	(148)
(一)椒盐榛子	(148)
(二)炒榛子(一)	(148)
(三)炒榛子(二)	(149)
(四)炒榛子(三)	(149)
(五)炒咸果仁	(150)
(六)炒甜果仁	(150)
(七)微波烤榛子	(151)
四、香榧子、橡子类制品	(151)
(一)炒香榧子(一)	(151)
(二)炒香榧子(二)	(152)
(三)微波烤香榧子	(153)
(四)炒橡子	(153)
第九章 其他炒货类制品	(155)
一、淡炒芝麻	(155)

(一)原料	(155)
(二)制作方法	(155)
二、浇切糖	(155)
(一)原料配方	(155)
(二)制作方法	(155)
(三)注意事项	(156)
三、卢氏麻片	(156)
(一)原料	(156)
(二)制作方法	(156)
四、盐炒白果	(157)
(一)原料	(157)
(二)制作方法	(157)
(三)产品特产	(158)
五、爆炒木瓜仁	(158)
(一)原料	(158)
(二)制作方法	(158)
(三)产品特点	(159)
(四)注意事项	(159)
六、雪花鱼皮木瓜仁	(159)
(一)原料	(159)
(二)制作方法	(159)
(三)产品特点	(160)
(四)注意事项	(160)
七、微波爆玉米花	(160)
八、玉米花沾	(161)
(一)原料配方	(161)
(二)制作方法	(162)

(152)	(三)注意事项.....	(162)
(153)	九、爆玉米花.....	(162)
(154)	(一)制作方法.....	(162)
(155)	(二)几种爆裂玉米的乳料配方.....	(163)
(156)	十、油炸玉米片.....	(163)
(157)	附录.....	(165)
(158)	乳和肉片,三
(159)	辣瓶(一)
(160)	去式非糖(二)
(161)	梨白炒盘,四
(162)	辣瓶(一)
(163)	去式非糖(二)
(164)	汽食品汽(三)
(165)	二瓜木炒盘,五
(166)	辣瓶(一)
(167)	去式非糖(二)
(168)	点辣品汽(三)
(169)	煎草意盘(四)
(170)	二瓜木炒盘,六
(171)	辣瓶(一)
(172)	去式非糖(二)
(173)	点辣品汽(三)
(174)	煎草意盘(四)
(175)	苏米王炒盘,七
(176)	吉苏米王,八
(177)	式辣瓶(一)
(178)	去式非糖(二)