

食品工艺与配方系列

专家力作

蔬菜制品

加工工艺与配方

毕阳 葛永红 编著



化学工业出版社

食品工艺与配方系列

蔬菜制品

加工工艺与配方

毕阳 葛永红 编著



化学工业出版社

· 北京 ·

本书共分七章。在简单阐述各类蔬菜制品原料工艺特性的基础上,以大量实例详细介绍了脱水蔬菜产品、蔬菜罐头、蔬菜汁及蔬菜饮料、酱腌泡菜制品、糖渍类蔬菜制品的配方、工艺流程、操作要点、质量标准、注意事项等,共计300余种。

本书可供蔬菜加工从业人员使用,也可供餐饮人员及对蔬菜加工感兴趣的人士参考。

图书在版编目(CIP)数据

蔬菜制品加工工艺与配方/毕阳,葛永红编著. —北京:
化学工业出版社, 2006.8

(食品工艺与配方系列)

ISBN 7-5025-9270-9

I. 蔬… II. ①毕…②葛… III. ①蔬菜加工-生产工艺
②蔬菜加工-配方③蔬菜-饮料-生产工艺④蔬菜-饮料-配方
IV. ①TS255.5②TS275.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第103363号

食品工艺与配方系列
蔬菜制品加工工艺与配方

毕阳 葛永红 编著

责任编辑:王蔚霞

文字编辑:温建斌

责任校对:凌亚男

封面设计:郑小红

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里3号 邮政编码 100029)

购书咨询: (010)64982530

(010)64918013

购书传真: (010)64982630

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京云浩印刷有限责任公司印装

开本 850mm×1168mm 1/32 印张 11¼ 字数 295 千字

2006年10月第1版 2006年10月北京第1次印刷

ISBN 7-5025-9270-9

定 价: 24.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责退换

出版者的话

食品产业是关系国计民生的产业。改革开放以来，我国经济发展迅猛，人民物质生活水平得到极大提高，古人追求的“食不厌精、脍不厌细”已经成为广大消费者对食品的基本要求。因此，广大食品工作者都在孜孜不倦地研究、开发新产品、新工艺、新配方，商场、超市货架上琳琅满目的食品吸引着、刺激着消费者的购买欲。

我们看到，有关“食品配方”的书充斥着食品专业图书市场，它们良莠不齐、真伪难辨，给读者的选择造成了一定的困难。为此，我们邀请了食品相关专业的专家，归纳总结了传统和创新的食物工艺、配方，编写了这套《食品工艺与配方系列》。本丛书拟包括以下分册：肉制品、乳制品、软饮料、冰淇淋、蔬菜制品、水果制品、豆制品、米制品、调味品等。

我们希望本丛书能够真真正正地使广大食品从业人员从中受益，希望本丛书在生产中能够切切实实地指导生产和操作。我们更希望读者在使用过程中能够及时提出意见和建议，使之趋于完善，成为广大读者真正的“无声的老师”。

化学工业出版社

2006年8月

前 言

我国是世界蔬菜生产大国，蔬菜的播种面积和产量均居世界首位。但我国蔬菜的采后处理及加工环节薄弱，加之蔬菜生产的区域性、季节性及产品的易腐性等原因，导致了颇为严重的采后烂损，不仅造成了巨大的经济损失，影响了蔬菜从业者的生产积极性，而且还会污染环境。因此，对蔬菜进行有效的加工意义重大。为了提高蔬菜的加工水平，实现其加工转化增值，促进蔬菜产业的发展，特编写此书，以满足蔬菜加工发展的要求。

本书共分为7章，第1章阐述了蔬菜制品的历史、国内外蔬菜制品的概况。第2章对蔬菜的品质及其制品的原料特性和基本加工工艺进行了描述。第3章至第7章着重分别精选了脱水蔬菜产品、蔬菜罐头、蔬菜汁及蔬菜饮料、酱腌泡菜制品、糖渍类蔬菜制品配方与工艺共计300余种。本书从实用目的出发，突出了每种蔬菜制品的加工工艺，努力做到理论和实践的有机统一。为了更好地适应广大读者的需要，本书力求文字简练，内容实用、全面，使之既具有科学性、完整性，又具有针对性。

本书第1章至第3章由毕阳编写，第4章至第7章由葛永红编写，全书统稿由毕阳负责。本书可供蔬菜加工从业人员使用，也可供餐饮人员及对蔬菜加工感兴趣之士参考。

由于编写人员水平有限，书中缺点在所难免，恳请读者对不妥之处提出批评指正。

编 者

2006年7月于兰州

目 录

第 1 章 绪论	1
1.1 蔬菜加工的重要意义	1
1.2 国内外蔬菜加工现状	2
1.2.1 国内蔬菜加工现状	2
1.2.2 国外蔬菜加工现状	2
第 2 章 蔬菜的品质及其制品的原料特性和基本加工工艺	4
2.1 蔬菜的品质及其化学成分	4
2.1.1 色泽	4
2.1.2 芳香	5
2.1.3 口味	6
2.1.4 质地	7
2.1.5 营养物质	8
2.2 干制蔬菜的原料要求及加工工艺	9
2.2.1 原料要求	9
2.2.2 加工工艺	10
2.3 罐藏蔬菜的原料要求及加工工艺	13
2.3.1 原料要求	13
2.3.2 加工工艺	14
2.4 蔬菜汁的原料要求及加工工艺	18
2.4.1 原料要求	18
2.4.2 加工工艺	19
2.5 腌制蔬菜的原料要求及加工工艺	20
2.5.1 原料要求	20
2.5.2 加工工艺	22
2.6 糖渍蔬菜的原料要求及加工工艺	25
2.6.1 原料要求	25
2.6.2 加工工艺	26

第3章 脱水蔬菜产品配方与工艺	32
3.1 根菜类	33
3.1.1 热风脱水胡萝卜	33
3.1.2 低温真空脱水胡萝卜	34
3.1.3 脱水萝卜丝	35
3.1.4 脱水咸香萝卜丝	35
3.2 茎菜类	36
3.2.1 脱水洋葱	36
3.2.2 脱水土豆丝	38
3.2.3 脱水土豆粉	39
3.2.4 油炸土豆片	40
3.2.5 土豆脆片	41
3.2.6 脱水蒜片	42
3.2.7 脱水大蒜粉	43
3.2.8 干姜片(丝)	44
3.2.9 姜粉	45
3.2.10 笋干	46
3.2.11 荸荠粉	47
3.3 叶菜类	48
3.3.1 脱水香葱	48
3.3.2 脱水菠菜	49
3.3.3 脱水卷心菜	50
3.3.4 脱水蕨菜	50
3.3.5 脱水大白菜	51
3.3.6 脱水香辣白菜干	52
3.3.7 脱水甘蓝	53
3.3.8 脱水马齿苋	53
3.4 花菜类	54
3.4.1 脱水花椰菜	54
3.4.2 黄花菜	55
3.5 果菜类	57

3.5.1	干辣椒粉	57
3.5.2	脱水辣椒	58
3.5.3	脱水南瓜片	59
3.5.4	脱水四季豆	60
3.5.5	脱水菜豆	60
3.5.6	脱水豇豆	61
3.5.7	脱水番茄片	62
3.5.8	番茄粉	62
3.6	食用菌类	63
3.6.1	脱水草菇	63
3.6.2	脱水香菇	64
3.6.3	脱水蘑菇	65
3.6.4	脱水金针菇	66
第4章	蔬菜罐头配方与工艺	68
4.1	根菜类	68
4.2	茎菜类	70
4.2.1	马蹄罐头	70
4.2.2	芦笋罐头	72
4.2.3	竹笋罐头	75
4.2.4	茭白罐头	78
4.3	叶菜类	79
4.3.1	蕨菜罐头	79
4.3.2	水芹菜罐头	80
4.4	果菜类	81
4.4.1	酸辣椒罐头	81
4.4.2	苦瓜罐头	83
4.4.3	酸黄瓜罐头	84
4.4.4	青刀豆罐头	85
4.4.5	青豆罐头	87
4.4.6	整番茄罐头	90
4.4.7	茄汁黄豆罐头	91

4.4.8	红豆沙罐头	93
4.5	食用菌类	94
4.5.1	蘑菇罐头	94
4.5.2	草菇罐头	96
4.5.3	金针菇罐头	97
4.6	其他类	98
4.6.1	甜玉米罐头	98
4.6.2	什锦蔬菜罐头	101
4.6.3	八宝斋菜罐头	103
4.6.4	蔬菜汤罐头	104
第5章	蔬菜汁及蔬菜饮料配方与工艺	106
5.1	蔬菜汁饮料	106
5.1.1	番茄汁	106
5.1.2	胡萝卜汁	108
5.1.3	竹笋汁饮料	109
5.1.4	冬瓜汁饮料	110
5.1.5	马蹄爽饮料	111
5.1.6	绿豆沙饮料	112
5.1.7	苋菜饮料	113
5.1.8	甘薯汁饮料	115
5.1.9	芦笋汁饮料	116
5.1.10	苦瓜饮料	117
5.1.11	姜汁饮料	118
5.1.12	黄瓜饮料	120
5.1.13	百合汁饮料	121
5.2	复合蔬菜汁饮料	122
5.2.1	番茄混合饮料	122
5.2.2	乳酸发酵胡萝卜汁	123
5.2.3	胡萝卜汁乳酸菌饮料	124
5.2.4	胡萝卜马蹄汁饮料	125
5.2.5	丝瓜乳酸菌饮料	126

5.2.6	山药菠萝复合饮料	128
5.2.7	黄瓜枸杞保健饮料	129
5.2.8	红甜椒、枸杞复合饮料	131
第6章 酱腌泡菜制品配方与工艺		133
6.1	酱菜类	133
6.1.1	根菜类	133
6.1.1.1	酱萝卜头	133
6.1.1.2	酱萝卜	134
6.1.1.3	萝卜黄瓜香丝丁	135
6.1.1.4	六味萝卜	136
6.1.1.5	酱萝卜丁	136
6.1.1.6	酱萝卜条	137
6.1.1.7	酱长白萝卜	138
6.1.1.8	桂圆萝卜头	138
6.1.1.9	桂花芝麻辣萝卜(北京辣菜)	139
6.1.1.10	哈尔滨辣菜	140
6.1.1.11	扬州萝卜头	141
6.1.1.12	五香糟油萝卜	142
6.1.1.13	佛手酱萝卜	142
6.1.2	茎菜类	143
6.1.2.1	酱佛手姜	143
6.1.2.2	酱洋姜	144
6.1.2.3	浙江五香甘蓝菜	145
6.1.2.4	酱竹笋	146
6.1.2.5	酱青笋	146
6.1.2.6	五香乌笋(浙江)	147
6.1.2.7	水晶藕	148
6.1.2.8	蒜蓉酱	149
6.1.2.9	酱醋蒜	149
6.1.2.10	酱藕片	150
6.1.2.11	甜酱藕片	150

6.1.2.12	酱生姜	151
6.1.2.13	酱芥菜	152
6.1.2.14	酱连皮藕笋	152
6.1.2.15	酱蒜薹	153
6.1.2.16	蒜酱蒜薹	154
6.1.3	叶菜类	154
6.1.3.1	酱白菜	154
6.1.3.2	酱包心菜	156
6.1.3.3	甜酸辣白菜 (四川)	156
6.1.3.4	玫瑰大头菜	157
6.1.3.5	浙江龙须菜	159
6.1.3.6	五香大头菜	160
6.1.3.7	红辣大头菜	160
6.1.3.8	酱油白菜丝	161
6.1.3.9	上海大头菜	162
6.1.3.10	龙须大头芥	163
6.1.4	果菜类	164
6.1.4.1	酱乳黄瓜	164
6.1.4.2	酱辣椒	165
6.1.4.3	酱西葫芦	166
6.1.4.4	酱南瓜	167
6.1.4.5	五香冬瓜	168
6.1.4.6	甜酱冬瓜	168
6.1.4.7	酱杏仁香瓜	169
6.1.4.8	酱白兰瓜	170
6.1.4.9	酱香瓜	171
6.1.4.10	北方酱黄瓜	172
6.1.4.11	酱黄瓜	173
6.1.4.12	甜酱瓜	174
6.1.4.13	酱辣黄瓜	174
6.1.4.14	甜酱黄瓜	175

6.1.4.15	乳黄瓜	176
6.1.4.16	酱刀豆	177
6.1.4.17	酱四季豆	178
6.1.4.18	酱豆角	178
6.1.4.19	酱豇豆	180
6.1.4.20	酱嫩茄子	180
6.1.4.21	芥末茄子	181
6.1.4.22	酱番茄	181
6.1.4.23	酱磨茄	182
6.1.4.24	酱菜瓜(不刨瓣)	184
6.1.4.25	酱甜瓜	185
6.1.5	其他类	186
6.1.5.1	酱什锦	186
6.1.5.2	甜酱八宝菜	187
6.1.5.3	什锦菜	188
6.1.5.4	豆豉辣椒蒜片	189
6.1.5.5	五香辣椒块	190
6.1.5.6	果料酱菜	191
6.2	腌菜类	192
6.2.1	根菜类	192
6.2.1.1	糖醋萝卜	192
6.2.1.2	米糠萝卜	193
6.2.1.3	榨菜萝卜干	194
6.2.1.4	辣油萝卜丝	195
6.2.1.5	半干态腌渍萝卜干	196
6.2.1.6	什锦萝卜丁	198
6.2.1.7	麻油萝卜	199
6.2.1.8	五香萝卜干	199
6.2.1.9	辣萝卜	201
6.2.1.10	怪味萝卜丝	202
6.2.1.11	辣味萝卜干	202

6.2.1.12	五香萝卜	203
6.2.1.13	猪头萝卜丝	204
6.2.1.14	萝卜三鲜片	204
6.2.1.15	糖醋萝卜	205
6.2.1.16	糟萝卜	206
6.2.1.17	咖喱萝卜条	206
6.2.1.18	酸辣萝卜皮	207
6.2.1.19	丹东萝卜条	207
6.2.1.20	腌嫩萝卜	208
6.2.1.21	五香萝卜丁	209
6.2.1.22	辣萝卜干	210
6.2.2	茎菜类	211
6.2.2.1	桂花生姜	211
6.2.2.2	藕脯	211
6.2.2.3	白糖蒜	213
6.2.2.4	蜂蜜蒜米	214
6.2.2.5	咸蒜薹	215
6.2.2.6	咸大蒜头	215
6.2.2.7	糖醋蒜头	216
6.2.2.8	蜂蜜蒜肉	218
6.2.2.9	咸莴笋	218
6.2.2.10	榨菜(风脱水)	219
6.2.2.11	榨菜(盐脱水)	222
6.2.3	叶菜类	224
6.2.3.1	腌芹菜	224
6.2.3.2	腌香菜	224
6.2.3.3	双江韭菜花	225
6.2.3.4	咸白菜	225
6.2.3.5	酸白菜	226
6.2.3.6	盐腌咸白菜	226
6.2.3.7	干制咸青菜	227

6.2.3.8	蒜泥酸白菜	228
6.2.3.9	什锦莲花菜	228
6.2.3.10	咸辣白菜	229
6.2.3.11	多味白菜梗	230
6.2.3.12	腌青菜	230
6.2.3.13	京冬菜	231
6.2.3.14	咸白菜	233
6.2.3.15	五香大头菜	234
6.2.3.16	龙须菜	238
6.2.3.17	酸笋	239
6.2.4	果菜类	239
6.2.4.1	腌青辣椒	239
6.2.4.2	腌茄子	240
6.2.4.3	糖醋瓜婴	241
6.2.4.4	糟渍黄瓜 (或菜瓜)	244
6.2.4.5	辣椒糊	245
6.2.4.6	辣椒酱	245
6.2.4.7	咸青椒	247
6.2.4.8	腌辣椒	247
6.2.4.9	虾油辣椒	248
6.2.4.10	辣四味	249
6.2.4.11	腌番茄	249
6.2.4.12	腌蒜茄子	250
6.2.4.13	多味茄子	251
6.2.4.14	盐水红磨椒	252
6.2.4.15	腌豇豆	252
6.2.4.16	虾油豇豆	254
6.2.4.17	辣黄豆	255
6.2.4.18	辣豆子	255
6.2.5	其他类	256
6.2.5.1	虾油什锦小菜	256

6.2.5.2	醪糟渍芥菜	257
6.3	泡菜与酸菜类	259
6.3.1	根菜类	259
6.3.1.1	泡萝卜	259
6.3.1.2	醋泡萝卜	260
6.3.1.3	泡萝卜片	261
6.3.1.4	泡甜萝卜	262
6.3.1.5	盐水萝卜	262
6.3.1.6	盐水胡萝卜	263
6.3.1.7	泡胡萝卜	264
6.3.1.8	盐水胡萝卜	266
6.3.2	茎菜类	267
6.3.2.1	泡春笋	267
6.3.2.2	广东酸笋	268
6.3.2.3	泡冬笋	269
6.3.2.4	辣椒泡蒜薹	270
6.3.2.5	泡蒜薹	270
6.3.2.6	酸竹笋	271
6.3.2.7	泡莴笋	272
6.3.2.8	泡土豆	273
6.3.2.9	泡大蒜	274
6.3.2.10	泡甘薯	274
6.3.3	叶菜类	275
6.3.3.1	酸白菜	275
6.3.3.2	酸菜	276
6.3.3.3	酸辣白菜	276
6.3.3.4	酸渍大头菜	279
6.3.3.5	朝鲜咸白菜	279
6.3.3.6	俄式酸白菜	280
6.3.3.7	俄式酸甘蓝	281
6.3.3.8	日本辣白菜	282

6.3.3.9	武汉酸白菜	282
6.3.3.10	甜酸泡白菜	283
6.3.3.11	泡鱼丝白菜	284
6.3.4	果菜类	285
6.3.4.1	酸黄瓜	285
6.3.4.2	泡刀豆	287
6.3.4.3	泡茄子	288
6.3.4.4	泡番茄	289
6.3.4.5	泡四季豆	289
6.3.4.6	日本番茄泡菜	290
6.3.4.7	四川泡辣椒	291
6.3.4.8	俄式酸黄瓜	291
6.3.4.9	俄式泡番茄	292
6.3.4.10	泡甜椒	294
6.3.4.11	泡黄瓜	294
6.3.4.12	泡苦瓜	295
6.3.4.13	泡香瓜	296
6.3.4.14	泡冬瓜	296
6.3.5	其他类	297
6.3.5.1	什锦洋泡菜	297
6.3.5.2	中式什锦泡菜	298
6.3.5.3	四川什锦泡菜	299
6.3.5.4	太原泡菜	300
6.3.5.5	豫泡菜	301
6.3.5.6	西式泡菜(一)	301
6.3.5.7	西式泡菜(二)	302
6.3.5.8	西式泡菜(三)	303
6.3.5.9	朝鲜通泡菜	304
6.3.5.10	朝鲜泡菜	305
6.3.5.11	泡蘑菇	306
第7章 糖渍类蔬菜制品配方与工艺		307

7.1 根菜类	307
7.1.1 胡萝卜脯	307
7.1.2 糖蜜萝卜丝	308
7.1.3 九支卜	310
7.1.4 橙香咖喱萝卜	310
7.1.5 果酪胡萝卜	311
7.2 茎菜类	312
7.2.1 糖梅姜	312
7.2.2 甘草酸梅姜	313
7.2.3 果酱薯片	314
7.2.4 糖莲子	315
7.2.5 姜糖片	316
7.2.6 糖藕片	317
7.2.7 竹笋脯	318
7.2.8 红薯脯	319
7.2.9 菊芋脯	320
7.2.10 蜜山药	321
7.2.11 蜜饯芦笋	321
7.2.12 蜜饯莴笋	322
7.2.13 凉薯脯	323
7.2.14 白糖马蹄	324
7.2.15 红梅舌	325
7.3 叶菜类	325
7.4 果菜类	326
7.4.1 糖天冬	326
7.4.2 蜜辣椒	327
7.4.3 蜜苦瓜	328
7.4.4 糖刀豆	329
7.4.5 茄子脯	329
7.4.6 糖西瓜条	330
7.4.7 西葫芦脯	331