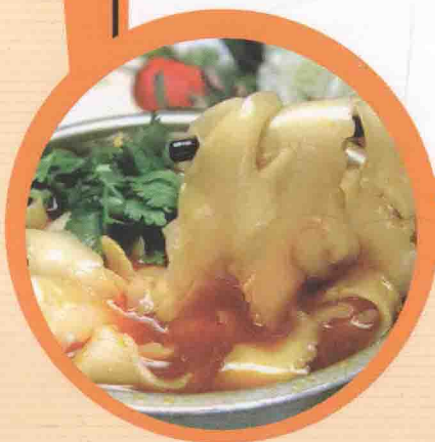


食品加工技术丛书
SHIPIN JIAGONG JISHU CONGSHU

山西面制品 加工技术

SHANXI MIANZHIPIN JIAGONG JISHU

于 新 刘文朵◎编著



 中国纺织出版社

食品加工技术丛书

山西面制品加工技术

于 新 刘文朵 编著

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本书共分十一章,阐述了山西面制食品的历史文化、发展趋势、原辅料和加工方法。根据山西面食取材多样的特征分不同章节,详细介绍了以小麦粉、玉米面、荞麦面、莜麦面、高粱面、黍米面、马铃薯淀粉、豆面、糯米面等为主料的面食制品的原料与配方、工艺流程、操作要点及产品特色。书中所述具体品种涵盖山西省各市县具有代表性的传统食品,内容详尽,种类齐全。本书遵循科学性、先进性和实用性的原则,条理清晰,结构合理,易于理解,可供城乡居民家庭、面食加工企业、个体户加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

山西面制品加工技术 / 于新,刘文朵编著. — 北京:中国纺织出版社,2014.6

(食品加工技术丛书)

ISBN 978-7-5180-0297-9

I. ①山… II. ①于… ②刘… III. ①面食—食品加工—山西省 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 020049 号

责任编辑:彭振雪 责任设计:品欣排版 责任印制:何 艳

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

邮购电话:010—87155894 传真:010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

官方微博:<http://weibo.com/2119887771>

三河市宏盛印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2014 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:12.5

字数:293 千字 定价:32.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前 言

面制食品是人类的主要食品之一。尤其在我国的山西，面制食品是老百姓餐桌上常见和喜爱的一道独特风景，有着悠久的历史 and 灿烂的文化。追溯我国面制食品发展史，不难发现这是一部以山西为源头的传播发展史。在这里，炎鞭百草，稷教稼穡，上古时期出现了华夏第一饼——尧王饼，自此顺流而下，有汉之“煮饼”、晋之“烫饼”、唐之“冷淘”……凡此种种，无不由山西而生，由山西而兴，由山西而演绎流传，惠及四海，泽被五洲，形成了博大精深的中华面食文化。

山西面制品种类繁多，花色复杂，按照制作工艺来讲，可分为蒸制面食、煮制面食、烹制面食三大类。有据可查的面制品在山西就有280种之多，其中尤以刀削面名扬海内外，被誉为中国著名的五大面食之一。其他如大拉面、刀拨面、拨鱼、剔尖、河捞、猫耳朵等，又有蒸、煎、烤、炒、烩、煨、炸、烂、贴、摊、拌、蘸、烧等多种制作方法，品种繁多，令人目不暇接，达到一面百样，一面百味的境界。

山西面制品用料广泛，几乎覆盖了所有的粗细杂粮，如小麦粉、玉米面、荞麦面、莜麦面、高粱面、黍米面、马铃薯淀粉、豆面、糯米面等。早在两千年前，我国《黄帝内经·素问》中就提出“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”的配膳原则，体现了食物多样化的要求。随着国民生活水平的提高，消费模式的改变，人们对饮食的要求逐渐提高，更加注重“平衡营养”和“科学膳食”。山西面制品品种丰富，取材多样，菜码和小料又颇为讲究，恰好符合了现代人追求的多



元化膳食结构的需求。

当前,市面上有关饮食营养、面食技术的专著琳琅满目,但有关山西面制品加工技术的专著实在少见。山西面制食品是祖国文化遗产和食品加工技术宝库中的一块瑰宝,作者本着传承山西面食优良传统的宗旨,旨在让大众了解山西传统面制品加工原理及技术。为书海食林,多添一本山西特色的面制品著作,使五谷杂粮面制品在百花争艳的食苑中大放异彩,使国人餐桌上的食品变得更加丰富多彩。

本书共分为十一章,第一章介绍了山西面制食品的历史文化、特色及发展趋势。第二章介绍了面制食品加工常用的原辅材料。第三章至第十一章详细介绍了山西常见的小麦粉、玉米面、荞麦面、莜麦面、高粱面、黍米面、马铃薯淀粉、豆面、糯米面等为主料的面制食品的加工原理、材料配方、加工工艺、操作要点及产品特点。本书便于学习和应用实践,内容深入浅出、通俗易懂、具体全面、紧密联系实践,对食品加工企业技术人员和城乡居民具有较好的实用参考价值。

本书由仲恺农业工程学院于新、刘文朵等编写,参加编写人员有刘淑语,刘丽,杨鹏斌,王少杰,赵春苏,黄晓敏,杨静,吴少辉、叶伟娟、赵美美。本书的编撰参考了许多相关文献,在此向原作者深表谢意。由于作者学识有限,书中不足和错误在所难免,深望诸位学者、专家多加指教,不胜感谢。

编著者

2013年4月于广州

目 录

第一章 绪论	1
第一节 山西面制品的历史文化	1
一、历史因素与面食文化	2
二、自然环境与面食文化	2
第二节 山西面制品的特点	3
第三节 山西面制品的发展趋势	4
第二章 面制品加工原辅料	6
第一节 面制品加工原料	6
一、精制粉	6
二、膨化粉	8
三、冻结粉	10
四、水磨粉、湿磨粉	11
第二节 面制品加工辅料	14
一、主要辅料	14
二、其他辅料	17
第三节 面制品加工中常用的添加剂	19
一、面团改良剂	19
二、抗氧化剂、乳化剂	20
三、膨松剂	21
四、香精、色素	22



第四节 面制品加工中的用水要求	23
一、水的作用	23
二、用水要求	24
第三章 小麦面制品加工技术	25
第一节 山西小麦的主要品种	25
第二节 小麦粉的种类及加工特性	26
一、小麦粉的种类	26
二、小麦粉的化学组成及其性质	33
三、小麦粉的工艺性能	35
第三节 小麦粉的加工技术	39
第四节 馒头、花卷类加工技术	43
一、馒头、花卷生产工艺流程	43
二、馒头、花卷类制品加工实例	48
第五节 面条、面片类制品加工技术	68
一、挂面生产技术	68
二、刀削面加工实例	71
三、拉面加工实例	73
四、其他面食加工技术	79
第六节 焖炸类面制品加工技术	105
一、豆角焖面	105
二、南瓜焖鱼	106
三、烧羊肉焖鱼	107
四、焖拌烂	108
五、雪花龙须面	109
六、鸡丝香酥面	110
七、什锦龙须面	110



第七节 煎炒类面制品加工技术	111
一、三鲜煎面(面条)	111
二、鸡丝伊府面	112
三、三丝翡翠面	113
四、鱼汁焙面	114
五、什锦奶油烤面	115
六、三鲜炒面(揪片)	116
七、什锦炒面(猫耳朵或圪托)	117
八、虾仁炒掐圪落	117
九、鸡蛋炒拨鱼	118
十、猪肝菠菜面	119
十一、蒜薹炒面(刀拨面)	120
十二、苜蓿肉炒面(切板条)	120
十三、焦炒面(拉面)	121
十四、干炒面	122
十五、生炒面	123
十六、肉丝南炒面	124
十七、蒜醋烹炒灌肠	124
十八、炒卜刀	125
第八节 包馅类面制品加工技术	126
一、羊肉水饺	126
二、鸡汤馄饨	127
三、烩扁食	128
四、水煎包子	129
五、烤包	130
六、馅儿饼	131



七、生煎锅贴·····	132
八、韭菜盒子·····	133
九、小笼汤包·····	134
十、鸡冠花蒸饺·····	135
十一、荷叶包子·····	136
十二、水晶包子·····	137
十三、澄沙包子·····	138
十四、枣泥包子·····	139
十五、荷花包子·····	139
十六、柏子羊肉包子·····	140
十七、鸳鸯韭菜包·····	142
十八、虾米什锦包·····	142
十九、薯蓉包子·····	144
二十、猪肉酸菜包·····	145
二十一、肉丁包子·····	146
二十二、炖肉汤饺·····	147
二十三、麻仁糖饺·····	148
二十四、三鲜锅贴·····	149
二十五、百花烧麦·····	150
二十六、四喜方包·····	151
二十七、三鲜九龙饺·····	152
二十八、四喜烫面饺·····	153
二十九、蟹黄包子·····	154
三十、金丝翡翠烧麦·····	155
三十一、百花玉面饺·····	156
三十二、三鲜金鱼饺·····	157



三十三、鲜虾金鱼饺·····	158
三十四、肉丁馒头·····	159
三十五、莲蓉玉兔饺·····	159
三十六、茶食·····	160
三十七、莲蓉包·····	161
三十八、莲蓉盘丝卷·····	162
三十九、奶糖水晶包·····	163
四十、火腿酥包·····	164
四十一、五色豆沙包·····	165
第九节 饼类面制品加工技术·····	166
一、烙饼类·····	166
二、烤、炸类饼·····	186
第十节 油炸类面制品加工技术·····	216
一、油柿子·····	216
二、炸蜜枣·····	217
三、烫面油糕·····	217
四、油炸甜咸饼·····	218
五、糖脆麻花·····	219
六、蜜汁果子·····	220
七、炸烫面盒子·····	221
八、炸蛋包·····	222
九、甜麻叶·····	222
十、炸油条·····	223
十一、炸油香·····	224
十二、麻仁脆片·····	225
十三、大头麻叶·····	225



十四、马铃薯菜糕·····	226
十五、油食子·····	227
十六、炸油食·····	228
十七、风油葫芦·····	229
十八、油面·····	230
十九、双糖油食·····	230
二十、崞阳麻叶·····	231
二十一、新田泡泡糕·····	232
二十二、饊子·····	233
二十三、南薄脆·····	234
二十四、龙凤瓦酥·····	235
二十五、乡宁油糕·····	235
二十六、千层燕窝酥·····	236
二十七、绛州轱辘座·····	237
第十一节 糕点加工技术 ·····	238
一、糕点的分类和特点·····	238
二、糕点生产的基本操作要点·····	238
三、蛋糕类糕点加工实例·····	242
四、酥性糕点加工实例·····	250
第四章 玉米面制品加工技术 ·····	262
第一节 玉米的营养与食疗价值 ·····	262
第二节 玉米粉加工技术 ·····	264
一、普通干磨玉米粉加工技术·····	264
二、普通湿磨玉米粉加工技术·····	265
三、特制玉米粉加工技术·····	266



第三节 玉米面制品加工实例	267
一、玉米担担	267
二、玉米漏圪落	267
三、玉米面沙	268
四、玉米丝条	269
五、玉米饴饴	270
六、棋子面	270
七、玉米面焖拌烂	271
八、玉珠煎饼	272
九、玉米蛋蛋	273
十、小窝头	274
十一、小枣窝头	275
十二、果馅窝头	275
十三、玉米面蒸饺	276
十四、萝卜丝团子	277
十五、二面豆沙包	278
十六、玉米面红枣糕	278
十七、玉米面蛋糕	279
十八、三合面发糕	280
十九、玉米蜂糕	280
二十、蒸锅垒	281
二十一、烤两面焦	282
二十二、玉米面夹心饼	282
二十三、豆馅贴饼子	283
二十四、玉米面营养馒头	284
二十五、砍三刀	284



第五章 荞面制品加工技术	286
第一节 荞麦的营养与食疗价值	286
第二节 荞麦的磨粉品质	288
第三节 荞麦面制品加工实例	290
一、荞面棋棋	290
二、荞面饴饴	290
三、荞面碗托	291
四、猪血灌肠	292
五、荞面饽饽	293
六、荞面扒糕	294
七、荞酥	295
八、素馅荞麦包	295
九、炒灌肠	296
十、荞麦面条	297
十一、荞面拨鱼儿	297
十二、荞麦面猫耳朵	298
十三、荞面搅团	299
十四、荞面饺子	300
十五、荞面拿糕	301
十六、荞面煮饼	302
第六章 莜麦面制品加工技术	303
一、莜面猫耳朵	304
二、莜面栲栳	305
三、莜面搓鱼	305
四、莜面切条	306
五、莜面窝子	307



六、莜面窟垒·····	308
七、莜面饴饹·····	309
八、莜面茶·····	310
九、莜面团子·····	311
十、马铃薯焖莜面鱼·····	311
十一、莜面饺子·····	312
十二、莜面面卷·····	313
第七章 高粱面制品加工技术 ·····	315
一、握溜溜·····	316
二、握片片·····	316
三、铲面片·····	317
四、擦片·····	318
五、包皮面·····	319
六、煮鱼鱼(煮面鱼)·····	319
七、腾圪斗·····	320
八、红面圪推·····	321
九、红面圪搓·····	321
十、剔拨股·····	322
十一、挠片片·····	323
十二、红面煎锅·····	324
十三、拌“猪肝”·····	324
十四、轧饴饹·····	325
十五、高粱面饼·····	326
第八章 黍米面制品加工技术 ·····	327
一、三色糕卷·····	328
二、黍粉黄糕·····	329



三、红枣切糕·····	330
四、黍米油糕·····	331
五、黍米面麻糖·····	332
六、软米团子·····	332
七、黄米面油糕·····	333
八、油糊角·····	334
第九章 马铃薯淀粉制品加工技术 ·····	336
第一节 马铃薯的营养与食疗价值 ·····	336
第二节 马铃薯粉生产工艺 ·····	338
一、马铃薯全粉生产工艺·····	338
二、马铃薯淀粉生产工艺·····	343
第三节 马铃薯淀粉制品加工技术 ·····	345
一、粉条(粉丝) ·····	345
二、粉皮·····	349
三、凉粉·····	351
第四节 主要食品添加剂与辅助配料 ·····	354
第十章 豆面制品加工技术 ·····	356
第一节 常见豆类及营养与食疗价值 ·····	356
第二节 豆面制品加工实例 ·····	358
一、蘸尖尖·····	358
二、抿圪斗·····	359
三、筷尖流尖·····	359
四、豆面拖叶·····	360
五、豆面条·····	361
六、长豆面·····	362
七、漂抿蚰·····	363



八、豆面凉粉·····	364
九、豆面饴饽·····	364
十、拨鱼子(又名削尖)·····	365
十一、豆面菜团·····	366
十二、豆面窝头·····	366
十三、羊肉杂面·····	367
十四、绿豆糕·····	368
十五、煎饼饽子·····	369
十六、绿豆饼·····	370
十七、炸饽饽盒·····	370
十八、煎焖子·····	371
十九、蛤蟆骨朵儿·····	372
二十、豌豆面墩墩·····	373
第十一章 糯米面制品加工技术 ·····	374
一、糯米馅糕·····	375
二、桂花元宵·····	375
三、生炸糯米糕·····	376
四、糯米糕·····	377
五、百果年糕·····	378
六、炸麻团·····	379
七、什锦八宝饭·····	380
八、鸡蛋醪糟·····	381
参考文献 ·····	382

第一章 绪论

第一节 山西面制品的历史文化

山西地处黄河中游,是世界上最早最大的农业起源中心之一,也是中国面食文化的发祥地。居住在这一方土地上的人民,尽管日子算不上富足,但在“吃”的方面却并不匮乏。山西面食历史悠久,内涵丰富,积淀深厚,令世人瞩目。大自然情有独钟的造化,使山西成为世界上粮食种植品种最全的地区,而中国有诸多与“吃”有关的物产和特产,为山西成为面食之乡奠定了基础,再加上民间智慧几千年的积淀和演变,使山西面食不仅名扬国内,而且香飘四海,以致有“世界面食在中国,中国面食在山西”之美誉。这也日益成为山西重要的旅游资源。

面食文化,即以面食发展而产生的文化现象。它是围绕着面食的起源、发展、制作、食用所产生的物质、精神、技能、习俗、心理、行为等现象的总和。在人类社会发 展进程中,饮食被赋予并反映了人的意识、思维和心理状态。它结合且融入了历史、地理、文学、艺术以及科学的精神财富。饮食文化的出现,应该说是人类社会发展和进步的一个标志,是历史发展的必然过程。

山西的饮食文化以面食文化为主,是诸多因素共同作用而形成的,其中融入了山西历史和自然的精神财富。