

南北酱菜 荟萃

方继功 编著



中国食品出版社

南北酱菜荟萃

方继功 编著

中国食品出版社

南北酱菜荟萃

方继功 编 著
袁洪业 责任编辑
贾延良 封面设计

*

中国食品出版社出版
(北京广安门外湾子)
新华书店北京发行所发行
河北省新城县印刷厂印刷

*

787×1692 32开本 10.125印张 226千字
1988年10月第1版 1988年10月第1次印刷

印数：1—13,000册

ISBN7-80044-179-2/TS·180

定价：2.85元

内 容 简 介

本书荟萃了我国南北方不同风味的酱腌菜近140种。除了普遍受到大众欢迎的酱腌菜品种外，对久负盛名的北京“六必居”和“天源”、扬州“三和”与“四美”等酱园的传统名优产品，以及河北保定、辽宁锦州、河南杞县、四川涪陵、云南昆明的著名酱菜，还有天津、上海、浙江、福建、湖南、湖北、广东、山西和东北等地方的特产酱菜，均做了全面详尽介绍。

全书分为四大部分，即：酱腌菜及其加工原理，酱腌菜调味料及制酱工艺，我国南北酱腌菜具体加工方法，酱腌菜产品的质量检验与卫生管理。其中主体的第三部分，按加工工艺又分为腌菜类、酱菜类、虾油渍菜类、酱油渍菜类、糖醋渍菜类、酸菜类、泡菜类、半干菜类、罐藏酱腌菜类等。每一类中，都包含了各地传统产品和大众产品。因而冠以“荟萃”，是名副其实的。

本书不仅是有关企业加工酱菜的技术用书，而且对部队、厂矿、院校、企事业单位集体食堂和广大城镇居民，亦有实用价值，也可作为职业培训教材之用。

前 言

中国食品出版社“乡镇食品企业实用技术”丛书中列了一个选题，叫作《南北酱菜荟萃》，恰好我久拟编写这样一本书，于是就将我所占有的资料，加上多年从事此项工作科研与生产的成果和经验，一并纳入了这个选题中。

本书荟萃了我国南北方不同风味的酱腌菜近140品种，除了普遍受到大众欢迎的酱腌菜品种外，对久负盛名的北京“六必居”和“天源”等酱园的传统名优产品，河北保定的名特酱菜、锦州虾油什锦小菜、扬州“三和”、“四美”酱菜厂的名酱菜、河南杞县酱菜、四川泡菜和涪陵榨菜、昆明老店永香斋酱园的传统产品，以及天津、上海、浙江、福建、湖南、广东、山西、东北等地方特产酱菜产品，均从选料、加工及工艺流程、风味特点、质量要求、贮藏方法诸方面，给以详尽介绍。

在体例上，全书分为四大部分，即：酱腌菜及其基本原理、酱腌菜调味料及制酱工艺、我国南北酱腌菜具体加工方法、酱腌菜产品质量检验与卫生管理等。其中第三部分南北酱腌菜加工方法，是本书的主体内容，其他几部分都是为这一主体服务的。按加工工艺的不同，这一部分按腌菜类、酱菜类、虾油渍菜类、酱油渍菜类、糖醋渍菜类、酸菜类、泡菜类、半干菜类、罐藏酱腌菜类等分别加以叙述，每一类中，都包含了南北各地的传统产品和大众产品，因而冠以

“荟萃”：甚感名副其实。

本书不仅是有关企业加工酱菜的技术用书，而且对部队、厂矿、院校、企事业单位集体食堂和城镇居民亦是有实用价值，也可作为职业培训教材之用。

由于编者水平有限，错误之处在所难免，敬请广大读者、特别是本行业的技术人员，不吝批评指正。谨致谢意。

编著者1987.12

目 录

第一部分 酱腌菜及其加工基本原理

- 一、我国酱腌菜的历史和现状…………… (1)
 - (一) 我国酱腌菜的历史…………… (1)
 - (二) 我国酱腌菜的发展和现状…………… (6)
- 二、酱腌菜的基本原理…………… (8)
 - (一) 蔬菜中与酱腌菜品质有关的化学成分…………… (8)
 - (二) 蔬菜化学成分在腌渍中的变化…………… (9)
 - (三) 酱腌菜的营养成分与功能…………… (11)
 - (四) 蔬菜腌渍原理与基本参数…………… (12)
 - (五) 蔬菜腌渍过程中的生物与生物化学作用…………… (33)
 - (六) 腌渍过程中蔬菜化学组成的变化…………… (39)
 - (七) 用盐量的确定和加盐的方法…………… (42)
 - (八) 酱腌菜制品香气与滋味的形成…………… (44)
 - (九) 蔬菜在腌制过程中倒池(缸)的意义…………… (45)
- 三、我国酱腌菜的类型…………… (47)
 - (一) 发酵腌渍品…………… (47)
 - (二) 非发酵腌渍品…………… (47)

第二部分 酱腌菜调味料及制酱工艺

- 一、调味品…………… (49)
 - (一) 食糖…………… (50) (二) 酱和酱油…………… (49)
 - (三) 食醋…………… (49) (四) 大蒜…………… (50)

二、香辛料·····	(51)	
(一) 大茴香·····	(51)	(二) 小茴香····· (51)
(三) 花椒·····	(51)	(四) 丁香香····· (52)
(五) 肉桂·····	(52)	(六) 甘草····· (52)
(七) 桔皮·····	(52)	(八) 砂仁····· (53)
(九) 肉豆蔻·····	(53)	(十) 白豆蔻····· (53)
(十一) 豆蔻·····	(54)	(十二) 草蔻····· (54)
(十三) 山奈·····	(54)	
三、制酱工艺·····	(56)	
(一) 甜面酱·····	(56)	(二) 黄酱····· (56)
(三) 铺淋酱油·····	(60)	(四) 堡流酱油····· (61)
(五) 版纳傣味“喃味”·····	(61)	

第三部分 我国南北酱腌菜的加工方法

一、腌菜类·····	(65)	
(一) 腌制原理及工艺·····	(65)	
(二) 各种腌菜制品加工·····	(67)	
腌香椿·····	(67)	腌莴笋····· (68)
腌黄瓜·····	(68)	腌苤蓝····· (69)
腌八分萝卜·····	(69)	腌水芥····· (70)
腌二英萝卜·····	(70)	腌雪里蕻····· (70)
腌白菜·····	(71)	腌扁豆、豇豆····· (71)
腌茄包·····	(71)	腌藕····· (72)
腌胡萝卜·····	(72)	腌地姜····· (72)
腌甘露·····	(73)	腌银苗····· (73)
腌姜芽·····	(73)	腌芹菜····· (73)
腌姜·····	(74)	腌冬瓜····· (74)

腌蒜苗····· (75)	腌韭菜花····· (75)
芹椒藕····· (75)	五香干芥····· (76)
去皮干芥····· (76)	五香芥皮····· (77)
二友合作····· (77)	四川节节菜····· (78)
神仙大蒜头····· (78)	玫瑰莴笋干····· (79)
腌茄子干····· (80)	闽东芥菜····· (82)
佛手疙瘩····· (84)	五香水疙瘩····· (85)
曲靖韭菜花····· (86)	
二、虾油渍菜类····· (87)	
(一) 虾油、鱼露制作方法····· (87)	
(二) 各种虾油渍菜制品加工····· (91)	
虾油小黄瓜····· (91)	虾油小圆辣····· (91)
虾油豇豆····· (92)	虾油芥菜····· (92)
虾油苤蓝····· (92)	虾油杏仁····· (92)
虾油姜丝····· (93)	虾油地梨····· (93)
虾油茄包····· (93)	虾油芸豆角····· (93)
虾油小菜····· (94)	虾油黄瓜毛····· (94)
虾油辣椒····· (95)	
三、酱油渍菜类····· (96)	
(一) 酱油渍菜的加工原理及方法····· (96)	
(二) 各种酱油渍菜制品加工····· (96)	
甜辣芥····· (96)	甜菜芥丝····· (97)
三鲜菜····· (97)	北京辣菜····· (98)
甜辣萝卜丝····· (99)	甜辣黄瓜····· (99)
五味菜····· (100)	辣三丁····· (101)
美味菜····· (101)	酱油藕片····· (102)
百花串酱菜····· (102)	大头菜丝····· (103)

紫香萝卜干..... (104)	咖喱萝卜..... (104)
酱海燕鱼..... (105)	酱明太鱼..... (105)
酱桔梗菜..... (106)	
四、酱菜类..... (108)	
(一) 酱菜概述..... (108)	
(二) 酱菜生产工艺..... (109)	
(三) 各种酱菜制品加工..... (110)	
什锦酱菜..... (110)	乳黄瓜..... (113)
嫩生姜..... (115)	香菜心..... (116)
酱蜂蜜杏仁..... (116)	甜酱芽姜..... (117)
杞县酱菜..... (119)	酱红萝卜..... (119)
酱 瓜..... (121)	酱刺黄瓜..... (122)
水晶藕..... (124)	酱花生米..... (125)
临晋玉瓜..... (126)	辣油香菜心..... (129)
豆豉辣椒蒜片..... (131)	甜酱八宝瓜..... (133)
甜酱黑菜..... (135)	八宝菜..... (136)
甜酱黄瓜..... (140)	甜酱什香菜..... (141)
甜酱甘露..... (141)	甜酱莴笋..... (142)
甜酱银苗..... (143)	甜酱萝卜..... (144)
甜酱姜芽..... (146)	甜酱桃仁..... (146)
甜酱杏仁..... (147)	甜酱白菜..... (148)
甜酱地姜..... (149)	甜酱蘑菇..... (149)
甜酱三仁..... (150)	甜酱冬瓜..... (151)
甜酱藕片..... (151)	酱芥..... (152)
津酱菜..... (153)	酱核桃仁..... (153)
潼关酱笋和什锦 包瓜..... (154)	商丘什锦酱包瓜..... (155)

五、糖醋渍菜类	(158)
(一) 糖醋渍菜的原理	(158)
(二) 糖醋渍菜生产工艺	(158)
(三) 各种糖醋渍菜制品加工	(158)
糖醋黄瓜	(153)
镇江糖醋蒜	(163)
广东糖醋酥姜	(166)
桂花糖熟芥	(174)
甜番茄	(176)
糖醋大蒜头	(177)
醋渍白菜	(182)
北京糖蒜	(159)
镇江糖醋萝卜	(165)
广东甜酸蒜头	(168)
醋渍番茄	(175)
糖渍番茄	(176)
白糖乳瓜	(179)
糖醋包菜丝	(183)
六、酸菜类	(185)
(一) 酸菜制作原理	(185)
(二) 各种酸菜制品加工	(186)
北方酸白菜	(186)
酸甘蓝	(189)
潮州酸咸菜	(192)
广东酸笋	(195)
酸黄瓜	(187)
武汉酸白菜	(191)
酸番茄	(193)
七、泡菜类	(197)
(一) 泡菜制作原理	(197)
(二) 泡菜加工方法	(199)
(三) 各种泡菜制品加工	(201)
四川泡菜	(201)
豫泡菜	(207)
朝鲜泡菜	(204)
西餐泡菜	(207)
八、半干菜类	(209)
(一) 半干菜的制作原理	(209)

(二) 半干菜的加工方法	(210)
(三) 各种半干菜制品加工	(211)
京冬菜	(211)
沧州冬菜芥菜	(214)
浙江榨菜	(222)
云南玫瑰大头菜	(232)
上海大头菜	(243)
五香萝卜丝	(248)
香脆辣萝卜条	(249)
蜜枣萝卜头	(250)
爽甜萝卜条	(251)
崂山萝卜干	(257)
天源五香萝卜干	(261)
天源桂花大头菜	(264)
梅干菜	(266)
香油佛手萝卜	(269)
津冬菜	(213)
涪陵榨菜	(217)
云南大头菜	(231)
河南五香大头菜	(240)
咸萝卜干	(247)
兰花萝卜	(248)
爽甜萝卜	(249)
酸甜萝卜条	(250)
南浔香大头菜	(255)
五香芥皮片	(261)
五香芥干	(263)
紫香萝卜干	(265)
豆豉辣椒萝卜丁	(267)
郑州酸辣萝卜干	(270)
九、罐头酱菜类	(271)
(一) 罐头酱菜的优点	(271)
(二) 罐头酱菜包装的选择	(271)
(三) 罐装酱菜的制作工艺	(272)
1. 菜卤配制	(272)
2. 空瓶处理	(273)
3. 每瓶装入酱菜量及卤量	(273)
4. 装瓶方法	(273)
5. 排气杀菌	(274)
6. 冷却	(276)

- 7. 复检..... (277)
- 8. 包装..... (277)
- 9. 罐装酱菜的质量检验方法..... (277)

第四部分 酱腌菜产品质量检验与卫生管理

- 一、酱腌菜产品质量标准..... (281)
 - (一) 文件标准和实物标准..... (281)
 - (二) 酱腌菜产品标准的分级..... (282)
 - (三) 各种酱腌菜的部颁标准..... (285)
 - (四) 酱腌菜企业标准..... (291)
- 二、酱腌菜产品的污染与卫生管理..... (295)
 - (一) 酱腌菜的污染及预防..... (295)
 - (二) 酱腌菜的卫生管理..... (295)
- 三、酱腌菜理化检验方法..... (297)
 - (一) 水分检验..... (297)
 - (二) 水溶性无机盐固形物的测定..... (297)
 - (三) 食盐的测定..... (298)
 - (四) 总酸的测定..... (299)
 - (五) 氨基酸态氮的测定..... (300)
 - (六) 还原糖的测定..... (300)
 - (七) 全糖的测定..... (302)
 - (八) 粗蛋白的测定..... (302)
 - (九) 粗淀粉含糖的测定..... (304)
 - (十) 粗淀粉酸度的测定..... (304)
 - (十一) 灰分的测定..... (305)
 - (十二) 脂肪的测定..... (306)
 - (十三) 试剂的配制及标定..... (307)

第一部分 酱腌菜及其加工基本原理

一、我国酱腌菜的历史和现状

(一) 我国酱腌菜的历史

酱腌菜是我国人民所喜爱的副食品之一。长期以来，酱腌菜在满足城乡人民生活需要，补充疏淡季之不足，起着重要作用。我国南北风味传统酱菜，不仅能调节口味，而且是佐餐佳品，因而受到国内外市场的欢迎。

我国酱腌菜的加工，已有两千多年的历史。古代文献《诗经》里写道：“中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献之皇祖”。庐和瓜是蔬菜的名称，剥和菹是指加工处理。汉朝许慎在《说文解字》中说：“菹菜者，酸菜也。”《诗经》是我国最早的一部民歌总集，这就是说，在公元前十世纪到六世纪时期就已经有酸菜的加工技术了。至于酱菜的制做，应该是先有酱，后有酱菜。我国用植物籽做酱的记载，始于东汉王充（公元27—104年）所著《论衡》一书，其中有“做豆酱恶闻雷”之句。可见当时就有了制酱的技术。此外，在长沙马王堆出土文物中，也有豆豉姜酱萝卜等。唐代《地理志》载有“兴元府上贡，夏蒜、冬笋、糟瓜。”由此可见，我国酱渍、糟渍蔬菜的历史也有两千年了。

我国酱腌菜生产技术，不仅在国内有着悠久的历史，而且很早以前就传播到国外，在唐代，鉴真和尚东渡日本时，就把酱菜制作工艺传播到日本。1981年，我国一个访日的代表团，在传统的文化交流时，一位日本友人当场赋诗：“豆腐酱菜属奈良，来自贵国盲圣乡，民族风习千年久，此地无人不称唐。”由此可见，日本的酱菜制作工艺是由我国扬州引进的。

日本酱腌菜的工艺和我国基本相同，腌菜工艺仍用水泥池压石头，靠自然渗透。但腌渍的时间较长，颜色、脆度不如我国好。酱渍菜方面，食盐量较低，加糖量较多，故各种酱腌菜甜度大，品种特别是名特品种不如我国多。机械化方面，切菜机和我国相似。洗涤、脱盐、酱渍有结构简单的设备。在加调味液、瓶装封盖、塑料袋热合封口、灭菌和装箱等已实现机械化。和我国一江之隔的朝鲜，也非常重视酱菜，不论城市还是乡村，几乎每家都加工、贮存各种辣味咸菜，也是餐餐必备。在我国东北地区脍炙人口的朝鲜族“狗宝咸菜”，在市场上常年供不应求，至于朝鲜的辣白菜、辣萝卜、辣椒叶等咸菜，不但是我国朝鲜族人民的必需品，而且也成为各族人民喜食的咸菜品种。

我国幅员辽阔，蔬菜品种繁多，人民群众喜爱不同，因而对酱腌菜的口味要求也大不一样，历来有：南甜、北咸、东辣、西酸之谓，现在也大体如此，所以在用料和加工方法也各不一样。

北京过去的酱园分为老酱园、京酱园、南酱园三种类型。老酱园所制酱菜为河北省保定作法，味尚咸。京酱园为北京传统作法，号称“京作”，味道尚甜。南酱园仿苏浙作

法、为一般大路产品。解放前，北京的酱园，除六必居、天源外，比较有名的还有：菜市口铁门的桂馨斋，前门外的天章，鲜鱼口的东杨，东安市场天义顺，地安门的宝瑞，安定门的鹿鸣园，西直门外天丰、聚丰等。

在1939年出版的《日下旧闻考》一书中刊载：“北京酱菜颇为著名，每年运往京东、东三省、上海、日本等地者颇多，为京市出产之大宗。”甜酱菜现以天源、东杨、桂馨、天义顺四家为最佳。全市冬菜，酱咯哒输出数量统计以东杨号占首位。

闻名中外的“六必居酱园”，开业于1530年（明嘉靖九年），至今已有450多年的历史。“六必居”铺匾为明朝宰相严嵩所写。原来，六必居酱园的前身是一家酒店，前店后厂，酿酒自售。为保持产品特点和质量，在生产工艺和操作规程上提出了六个必须达到的要求，即：“稻黍必齐，陶瓷必良，曲蘖必实，水泉必香，湛之必洁，火候必得。”因此定名为六必居。后来扩大经营，增添了油盐酱醋和杂粮，又自产自销黄酱和酱菜。六必居的师傅，大多是由河北省唐县请来的，工艺技术世代相传，并不断改进提高，在制作各种酱菜过程中，积累了丰富的生产经验。由于严格遵守“六必”传统，从而逐步形成了一套制作北方风味酱菜的技术规范，并使其产品能长期保持质优味美的特点。

天源酱园开业于清朝同治八年（即1869年），至今已有110多年。创始人刘湛轩，是当时京城有名的常、刘、高、董四大当户之一。他总管着八家当铺，1869年以白银2000两倒买了现址的一个油盐店“铺底”，开设了天源酱园，并改变了经营方式，由原来的油盐杂货，改变为专营酱菜，前店后

厂，自产自销。其酱菜的制做方法出自清宫内廷的厨师，选料精湛，加工精细。因此形成了天源酱菜的独特风味。一时生意兴隆。与此同时，店主东又设法求得清朝翰林陆润庠书写了“天源号”、“京酱园”的字匾，从此名声大震。有些豪门显贵也经常出入天源酱园。当时清代状元王序经常来店购买酱菜，成了这里的熟主顾。一天，店东设宴相待，酒过三巡，提出请他留书，王序欣然命笔，当场挥笔题藏头诗一首：

天高地厚千年业，源远流长万载基。

酱佐盐调梅鼎鼎，园临长安胜蓬莱。

这四句诗，前两句以“天、源”为字头，主要赞颂这个酱园财源茂盛、永不衰败，也巧妙地写出了其经营性质。第三句“酱”字的构思，实为恰到好处，第四句是指园址的。天源酱园位于西长安街，故题“园临长安胜蓬莱”。到1910年前后，该店主东已传到刘湛轩的曾孙刘瑞臣名下了。到1955年进入了公私合营。这首藏头诗一直到解放后，还悬挂在店堂内。

天源酱园的特点，以鲜嫩甜脆、酱香味浓而著称。

扬州酱菜具有170多年历史的传统产品，三和酱菜系扬州特产，具有鲜、甜、脆、嫩四大特色，以色、香、味，形著称。产品素享盛名，畅销中外。清宣统三年（1911年）曾在南洋物产交流会上获奖。1931年参加北平全国铁路沿线物品展览会荣获一等奖。1979年又被评为江苏省优质产品。三和酱菜厂有近70个品种，比较著名的有乳黄瓜、萝卜头、宝塔菜、嫩生姜、香菜丝、什锦菜、酱甜瓜、辣油香菜丝等。

三和酱菜厂解放前为三和酱菜公司（“三和”其意为松、竹、梅岁寒三友）。在30年代初，它的出口酱菜及罐头