

SHU CAI

▲ 城乡快速致富丛书

蔬菜 深加工247例

严奉伟 刘良中 严泽湘 编著

SHEN JIA GONG 247 LI



科学技术文献出版社

城乡快速致富丛书

蔬菜深加工 247 例

严奉伟 刘良中 严泽湘 编著

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

蔬菜深加工 247 例/严奉伟,刘良中,严泽湘编著.-北京:科学技术文献出版社,2001.1

(城乡快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3710-5

I. 蔬… II. ①严…②刘…③严… III. 蔬菜加工 IV. TS255

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 58884 号

出 版 者:科学技术文献出版社

图 书 发 行 部:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图 书 编 务 部:北京市西苑南一院东 8 号楼(颐和园西苑公汽站)/100091

邮 购 部 电 话:(010)68515544-2953, (010)68515544-2172

图书编务部电话:(010)62878310, (010)62878317(传真)

图书发行部电话:(010)68514009, (010)68514035(传真)

E-mail:stdph@istic.ac.cn; stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:袁其兴

责 任 编 辑:袁其兴

责 任 校 对:李正德

责 任 出 版:周永京

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京国马印刷厂

版 (印) 次:2001 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:338 千

印 张:13.625

印 数:1~8000 册

定 价:20.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书首先简要介绍了蔬菜加工的基本原理,包括加工原料要求及预处理、主要加工方式等;然后重点介绍了 247 例蔬菜商品化处理、蔬菜风味制品加工、蔬菜营养保健制品加工的加工实例,每一例包括产品特色、主要原辅料、主要设备、工艺流程、操作要点说明、产品质量指标等内容。既有传统蔬菜制品的加工,又有符合现代食品发展潮流、现在市场上极为流行的新型蔬菜制品的加工。内容丰富、资料翔实,具有较强的可操作性、实用性。

本书可供从事蔬菜食品加工、新产品开发的技术人员、生产人员参考使用。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版科技政策、科技管理、信息科学、农业、医学、电子技术、实用技术、培训教材、教辅读物类图书。

前 言

我国幅员辽阔,南北气候相差悬殊,适合于多种蔬菜的生长发育,具有发展蔬菜加工业所需的丰富的原料资源。蔬菜加工业是我国食品加工业的一个重要门类,并且有进一步发展的巨大潜力。在调整农业产业结构,实现农业产业化时,不能不考虑在蔬菜生产与加工方面作文章的可能性。一些企业转向、城镇下岗职工再就业等,也可以把蔬菜加工作为既现实又理想的选择。面对中国加入 WTO 的新形势,为了便于读者谨慎地选择蔬菜加工方面的新项目,我们编著了这本《蔬菜深加工 247 例》。在编著这本书时,为了让读者对蔬菜加工有一个较为全面的了解,我们对不同蔬菜加工方法的加工原理作了简略的介绍。在选编实例时,我们从以下几个方面进行了考虑:第一,有一位伟人说过:“越是民族性的东西,就越是世界性的。”在我国源远流长的蔬菜加工历史上,产生了不少深具本民族特色的传统而优良的蔬菜加工方法,所生产的产品具有广泛的国际国内市场,这些产品具有长久的生命力,正可借中国加入 WTO 的机遇,进一步占领国际市场。我们尽量收集了这方面的实例。第二,蔬菜加工业也在随整个食品工业不断地向前发展,蔬菜加工产品应该符合现代食品发展潮流。现代食品强调产品的营养保健功能,强调商品化处理程度,强调风味特色,强调食品的休闲性,等等。本书尽量收集了符合这些潮流要求的产品加工实例。第三,中国加入 WTO,为我国商品出口创汇打开了

一条便利之门,一些发达国家市场上极为流行的蔬菜加工食品,随着国际分工的进一步进行,有逐渐向发展中国家转移的趋势,本书也尽量收集了这方面的例子。另外,我们在选编本书的实例时,既考虑了加工技术要尽可能先进,也考虑了设备、投资尽量要节省。

在编写本书时,我们参考了大量文献资料,有些参考文献无法一一详细列出,谨向这些资料的提供者表示深深的感谢!

由于我们水平有限,时间仓促,书中难免有一些不妥,甚至错误之处,敬请广大读者和有关专家批评指正!

目 录

第一章 蔬菜加工的基本原理	(1)
第一节 蔬菜加工原料要求及预处理	(1)
一、蔬菜加工原料要求	(1)
二、原料预处理	(3)
第二节 蔬菜主要加工方式的基本原理	(11)
一、蔬菜干制	(11)
二、蔬菜冷冻	(22)
三、蔬菜罐藏	(30)
四、蔬菜腌制	(38)
五、蔬菜糖制	(47)
六、蔬菜制汁	(54)
第二章 蔬菜商品化处理实例	(60)
第一节 蔬菜的干制	(60)
一、脱水蒜片	(60)
二、脱水卷心菜	(61)
三、脱水藕片	(62)
四、脱水洋葱	(64)
五、脱水香葱	(65)
六、脱水萝卜叶	(67)
七、冻干菠菜	(69)
八、热风干燥菠菜	(71)
九、脱水甘蓝	(72)

十、辣椒干·····	(72)
十一、姜干·····	(73)
十二、脱水阔叶大蒜·····	(73)
十三、脱水刀豆·····	(74)
十四、脱水马铃薯·····	(75)
十五、脱水南瓜片·····	(76)
十六、胡萝卜粒·····	(77)
十七、脱水花椰菜·····	(79)
十八、白菜干·····	(80)
十九、木耳干·····	(81)
二十、香菇干·····	(82)
二十一、蕨菜干·····	(83)
二十二、蕨菜干·····	(84)
二十三、脱水马齿苋·····	(85)
二十四、魔芋干·····	(85)
二十五、番茄粉·····	(86)
二十六、霉干菜·····	(86)
二十七、玉兰片(竹笋干)·····	(88)
二十八、百合干·····	(90)
二十九、茄干·····	(92)
三十、黄花菜干·····	(94)
三十一、萧山萝卜干·····	(97)
三十二、涡阳蓼干·····	(98)
第二节 蔬菜速冻加工·····	(100)
一、速冻青刀豆·····	(100)
二、速冻青豌豆·····	(101)
三、冷冻甜玉米·····	(102)
四、速冷马铃薯·····	(103)

五、速冻大蒜片	(103)
六、速冻菠菜	(104)
七、速冻蒜薹	(105)
八、速冻油炸甘薯	(106)
九、速冻菜花	(107)
十、速冻豆角	(108)
十一、速冻青椒	(109)
十二、速冻蘑菇	(110)
十三、速冻黄瓜	(112)
第三节 方便蔬菜汤汁加工	(113)
一、菜豆汤	(116)
二、芦笋浓汤	(116)
三、番茄汤	(117)
四、高浓度番茄汤	(118)
五、蔬菜汤	(118)
六、牛尾巴汤	(119)
七、什锦蔬菜汤	(119)
八、高浓度芹菜汤	(120)
九、通心粉蔬菜汤	(121)
十、高浓度扁豆咸肉汤	(121)
十一、脱水汤料的加工	(122)
十二、芦笋汤	(123)
第四节 净菜加工	(124)
第三章 蔬菜风味制品加工实例	(126)
第一节 蔬菜甜味制品加工	(126)
一、哈密瓜干制脯	(126)
二、低糖芹菜脯	(128)
三、巧克力糖衣莴笋脯	(130)

四、山药脯	(131)
五、姜脯	(132)
六、马齿苋脯	(133)
七、海味桂花甜菜条	(134)
八、辣椒蜜饯	(137)
九、低辣味姜脯	(138)
十、五彩冬瓜脯	(140)
十一、胡萝卜蜜饯	(141)
十二、番茄脯	(143)
十三、糖蜜荸荠	(144)
十四、冬瓜脯	(145)
十五、芦笋蜜饯	(146)
十六、平菇蜜饯	(148)
十七、低糖平菇脯	(149)
十八、低糖金针菇脯	(151)
十九、哈密瓜脯	(153)
二十、银耳蜜饯	(154)
二十一、糖醋大蒜	(156)
二十二、糖醋独蒜	(158)
二十三、五香糖蒜	(159)
二十四、糖水菱角罐头	(160)
二十五、糖水藕罐头	(161)
二十六、糖水珍珠白玉莲罐头	(162)
二十七、胡萝卜酱泥罐头	(164)
二十八、西瓜罐头	(166)
二十九、金针菇“果丹皮”	(168)
三十、马铃薯、胡萝卜制果丹皮	(169)
三十一、苏式糖藕片	(170)

三十二、苦瓜圆蜜饯	(171)
三十三、南瓜花蜜饯	(172)
三十四、莴笋蜜饯	(173)
三十五、低糖洋姜脯	(174)
第二节 蔬菜咸味制品加工	(176)
一、四川榨菜	(176)
二、浙江榨菜	(178)
三、涪陵榨菜	(180)
四、盐渍竹笋	(182)
五、闽南腌莴笋	(183)
六、广东酸笋	(185)
七、南充芥菜	(186)
八、独山酸菜	(189)
九、潮州酸菜	(191)
十、吉林咸青椒	(192)
十一、咸蒜米	(193)
十二、盐渍蕨菜	(195)
十三、盐水蘑菇	(196)
十四、盐渍鸡腿菇	(198)
十五、软包装蒜瓣	(200)
十六、冬瓜酱	(201)
十七、榨菜香辣酱	(203)
十八、油辣椒酱罐头	(204)
十九、蒜茸辣酱	(205)
二十、五香松菌酱	(206)
二十一、萝卜豆	(207)
第三节 蔬菜休闲制品加工	(208)
一、膨化南瓜籽仁	(208)

二、冬瓜与胡萝卜蔬菜片	(210)
三、真空油炸哈密瓜脆片	(213)
四、即食芥菜泥	(214)
五、蔬菜纸	(216)
六、香酥薯干	(217)
七、土豆脆片	(219)
八、玻璃心红薯片	(220)
九、微波膨化南瓜片	(222)
十、菠菜纸	(223)
十一、香脆蒜片	(224)
十二、颗粒蔬菜	(226)
十三、糖椒片	(229)
十四、果味糖姜丝	(230)
十五、番茄糖	(232)
十六、五味黑木耳	(233)
十七、香菇松	(234)
十八、香酥平菇条	(235)
十九、甜酸莲藕罐头	(236)
二十、糖水莲子	(237)
二十一、糖渍莲子	(239)
二十二、什锦蔬菜罐头	(240)
二十三、湘莲罐头	(242)
二十四、银耳西瓜盅	(243)
二十五、西瓜皮果酱	(244)
二十六、辣味番茄脯	(246)
二十七、即食软包装咸大头菜	(247)
二十八、低脂油炸土豆片	(249)
二十九、软包装菊芋泡菜	(251)

第四节 蔬菜其他风味制品的加工	(252)
一、酸辣椒	(252)
二、酸辣马齿苋	(254)
三、泡姜软罐头	(255)
四、多味笋丝软罐头	(257)
五、香咸菜	(258)
六、蒜香酱洋姜	(259)
七、洋葱酱	(261)
八、五香萝卜干	(262)
九、五香大头菜	(264)
十、桂花糖醋蒜	(265)
十一、糖醋芥头	(266)
十二、糖醋酥姜	(267)
十三、三味萝卜条	(269)
十四、糖醋蘑菇	(271)
十五、竹笋袋装泡菜	(272)
十六、平菇泡菜	(275)
十七、酱什锦菜	(276)
十八、甜酱蘑菇	(278)
十九、临晋酱玉瓜	(279)
二十、面酱甜瓜	(281)
二十一、福川酱越瓜	(283)
二十二、酸辣酱刀豆	(284)
二十三、株洲什锦菜	(285)
二十四、整番茄罐头	(287)
二十五、香菇罐头	(289)
二十六、清水滑菇罐头	(290)
二十七、鲍鱼菇罐头	(292)

二十八、平菇罐头	(293)
二十九、芦笋罐头	(294)
三十、莴笋罐头	(296)
三十一、胡萝卜罐头	(298)
三十二、清水竹笋	(300)
三十三、马铃薯罐头	(302)
三十四、清水荸荠(马蹄)罐头	(303)
三十五、红烧茄子罐头	(305)
三十六、五香大头菜	(306)

第四章 蔬菜营养保健制品加工实例

第一节 蔬菜汁类制品加工

一、番茄汁	(308)
二、胡萝卜汁	(310)
三、南瓜澄清汁	(312)
四、南瓜带肉汁	(313)
五、南瓜浓缩汁	(314)
六、芹菜汁	(315)
七、芦笋汁	(317)
八、甜瓜汁	(318)
九、甜瓜汁饮料	(319)
十、天然澄清西瓜汁	(320)
十一、西瓜汁饮料	(322)
十二、西瓜果茶	(323)
十三、高压西瓜汁	(324)
十四、高压带肉哈密瓜汁饮料	(325)
十五、番茄果茶	(326)
十六、蕺菜汁饮料	(327)
十七、黄瓜混浊汁	(329)

十八、儿童适宜型复合蔬菜汁	(331)
十九、天然复合蔬菜澄清汁	(335)
二十、姜汁	(337)
二十一、蔬菜牛乳混合汁	(339)
二十二、芦笋银耳蜜汁	(340)
二十三、金针菇大蒜饮料	(341)
二十四、山药乳发酵饮料	(343)
二十五、南瓜醋酸饮料	(345)
二十六、乳酸发酵的胡萝卜汁	(348)
二十七、佛手乳发酵饮料	(349)
二十八、胡萝卜双歧杆菌饮料	(350)
二十九、甘薯乳酸菌饮料	(352)
三十、绿豆芽饮料	(353)
三十一、姜汁饮料	(354)
三十二、苦瓜汁饮料	(356)
三十三、芦笋乳饮料	(357)
三十四、佛手瓜饮料	(358)
三十五、清凉露保健饮料	(359)
三十六、南瓜全肉饮料(一)	(361)
三十七、南瓜全肉饮料(二)	(363)
三十八、南瓜苦瓜复合饮料	(365)
三十九、马齿苋苹果复合澄清饮料	(367)
四十、果肉型胡萝卜汁饮料	(368)
四十一、大白菜浓缩汁	(370)
四十二、彩色胶囊果蔬汁	(371)
四十三、酸模饮料	(373)
第二节 非蔬菜汁类制品加工	(374)
一、香菇丝	(374)

二、黄须菜罐头	(375)
三、低糖南瓜果浆	(377)
四、保健白菜干	(378)
五、不含二氧化硫的脱水淮山药	(380)
六、盐水朝鲜蓟罐头	(381)
七、糖水仙人掌罐头	(383)
八、纯天然蔬菜营养粉(胡萝卜、芹菜、菠菜、青豆).....	(384)
九、山药清水罐头	(388)
十、松乳菇罐头	(390)
十一、山芹菜罐头	(392)
十二、“四果”仙人掌罐头	(393)
十三、膨化马铃薯全粉食品	(396)
十四、速溶南瓜粉	(398)
十五、南瓜粉	(400)
十六、苦瓜全肉速溶保健饮料	(401)
十七、南瓜籽饮料	(403)
十八、速溶芦笋精	(405)
十九、速溶黄瓜、香菇复合饮晶	(407)
二十、仙人掌保健茶	(409)
二十一、蕨菜罐头	(411)
二十二、南瓜酱油	(412)
二十三、苦菜软罐头	(413)
二十四、发酵莲子醪	(415)
二十五、蒜蓉调味品	(416)
参考文献	(418)

第一章 蔬菜加工的基本原理

蔬菜加工是指利用食品工业的各种加工工艺处理新鲜蔬菜,制成各种各样的蔬菜产品。蔬菜加工是食品加工重要的组成部分,其根本任务就是使蔬菜通过各种加工工艺处理后,达到长期保存,经久不坏,随时取用的目的。在加工过程中,要尽可能最大限度地保存其营养成分,改进食用价值,使加工品色、香、味俱佳,进一步提高蔬菜加工制品的商品化水平。蔬菜加工的形式有很多,包括制汁、制汤、罐藏、糖制、干制、速冻、腌制等。在加工过程中,抑制有害微生物,保证食品质量是最重要的课题。

第一节 蔬菜加工原料要求及预处理

一、蔬菜加工原料要求

要加工出优质高产、低耗的蔬菜加工品,除了必须具备先进的加工工艺和设备外,更与原料的品质好坏以及原料的加工适性有密切的关系。

(一)蔬菜种类、品种与加工产品品质的关系

从加工方法上看,各种加工方法对原料的性质有一定的要求。如干制要求蔬菜有较高的干物质含量,水分低,大小合适;制汁要求蔬菜出汁率高,取汁容易,有良好的风味和色泽;罐藏和冷冻要求肉质丰富,可食比高,质地紧密,色香味好、耐煮制、不变味、不变形等;蔬菜的腌渍加工是我国的传统方法,对原料的要求不是非常