

▲ 城乡快速致富丛书

酱腌菜

加工工艺

与配方

牟增荣 刘世雄 编著



■ 科学技术文献出版社

JIANGYANCAI

JIAGONG GONGYI YU PEIFANG



《 城 乡 快 速 致 富 丛 书 》

实用果蔬保鲜技术	22.00 元
新型蛋制品加工工艺与配方	12.00 元
新型保健冰淇淋加工工艺与配方	19.00 元
保健食品加工工艺与配方	19.00 元
黑色食品加工工艺与配方	18.00 元
水产品加工工艺与配方	22.00 元
新型果蔬食品加工工艺与配方	18.50 元
蔬菜深加工 247 例	20.00 元
保健豆制品加工 200 例	18.00 元
水果深加工技术与工艺配方	16.00 元
风味食品加工工艺与配方	18.00 元

注：邮费按书款总价另加 20% 邮购热线：(010)68515544-2172

封面设计
霍志敏

ISBN 7-5023-3761-X



9 787502 337612 >

ISBN 7-5023-3761-X/TS·94

定价：20.00 元

城乡快速致富丛书

酱腌菜加工工艺与配方

牟增荣 刘世雄 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

酱腌菜加工工艺与配方/牟增荣,刘世雄编著.-北京:科学技术文献出版社,2001.5

(城乡快速致富丛书)

ISBN 7-5023-3761-X

I. 酱… II. ①牟…②刘… III. ①酱菜-蔬菜加工-生产工艺②酱菜-配方③腌菜-蔬菜加工-生产工艺④腌菜-配方 IV. TS255.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 11317 号

出 版 者:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编务部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

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

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

网 址:<http://www.stdph.com>

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

策 划 编 辑:袁其兴

责 任 编 辑:胡小丽

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 5 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:385 千

印 张:15.5

印 数:1~7000 册

定 价:20.00 元

前 言

酱腌菜是我国广大人民所喜爱的副食品之一。改革开放以来,随着人民生活水平的提高、膳食结构的改变,酱腌菜在人民生活中的地位也发生了变化。一些高档的名特优传统酱腌菜和小包装调味菜,已成为寻常百姓餐桌上的佐餐佳品和方便食品。在对外经济贸易中,我国的名特优酱腌菜畅销国外,在世界各地享有很高声誉。

酱腌菜生产在我国具有悠久的历史,我们的先祖曾创造出许多具有浓厚民族特色和地方特色的酱腌菜制品,同时也总结、积累了丰富的加工生产实践经验。目前,酱腌菜加工业在我国蔬菜深加工中是产量较大的行业。然而,时至今日,全面、系统地介绍酱腌菜加工的理论与技术书籍并不多见。为了弘扬我国酱腌菜的传统文 化,在普及的同时不断提高酱腌菜的理论水平和加工技术,编者集多年从事果品、蔬菜加工教学、科研与生产实践的经验,又广泛地收集大量的有关资料,撰写了《酱腌菜加工工艺与配方》这本书,奉献给广大读者。

本书在介绍有关酱腌菜加工的基础知识、基本理论和基本技

术的基础上,详细介绍了盐渍菜类、酱渍菜类、酱油渍菜类、泡酸菜类、糖醋渍菜类、半干态酱腌菜类、虾油渍菜和小包装酱腌菜类等,共 239 种制品的原辅料配方、加工工艺流程和操作技术要点。技术内容翔实、语言通俗易懂、实用性强。为了适应不同层次消费者的需要和不同地区生活习惯的差异,在品种选择上尽量做到多样化。既有地方性名特优酱腌菜,又有大众化家常习俗腌菜;既有传统的民间风味小菜,又有符合现代时尚的高档小包装方便菜。在蔬菜种类的选择上,既有北方蔬菜,也有南方蔬菜。在技术操作上,既有民间作坊式小生产工艺,又有现代化、产业化的高新生产技术。因此,本书对于酱腌菜加工生产企业、酱腌菜加工个体专业户和家庭自制佐餐小菜等不同层次的生产者和消费者,在发展酱腌菜生产和丰富人民生活内容方面,均具有指导意义和实用参考价值。

本书在编写过程中,参阅了一些有关的书籍及资料,在此谨向原作者表示衷心的感谢。

由于编者水平所限,书中疏漏、不妥之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

目 录

第一章 酱腌菜加工基本知识	(1)
第一节 酱腌菜制品的类别	(1)
一、发酵性腌制品	(1)
二、非发酵性腌制品	(2)
第二节 酱腌菜加工的设施与器具	(3)
一、场地的选择与设施建设	(3)
二、加工器具与设备	(3)
第三节 酱腌菜腌制的基本原理	(9)
一、腌制原理	(9)
二、影响腌制过程的主要因素	(13)
第四节 加盐量的计算与加盐方法	(17)
一、加盐量的确定	(17)
二、加盐量的计算	(18)
三、加盐方法	(19)
四、盐液浓度的测定	(19)
第五节 腌制过程中色、香、味的形成与质地变化	(22)
一、色泽的形成	(22)
二、鲜味、香气的形成	(23)
三、蔬菜腌制中的失绿与保绿	(24)
四、蔬菜腌制中的失脆与保脆	(25)
第六节 酱腌菜的败坏与保存	(26)

一、酱腌菜败坏的原因	(27)
二、防止酱腌菜制品败坏的措施与保存方法	(29)
第二章 酱腌菜加工的原辅材料	(33)
第一节 酱腌菜的主要原料	(33)
一、加工酱腌菜的蔬菜种类	(33)
二、酱腌菜制品对原料的要求	(42)
第二节 腌制加工用水	(44)
一、加工用水的要求	(44)
二、水的净化处理	(45)
第三节 酱腌菜的调味料	(47)
一、食盐	(47)
二、酱油	(47)
三、食醋	(47)
四、食糖	(48)
五、酒类	(48)
六、香辛料	(48)
七、芝麻	(50)
八、虾油和鱼露	(50)
第四节 酱腌菜加工常用的食品添加剂	(51)
一、甜味剂	(51)
二、酸味剂	(52)
三、鲜味剂	(52)
四、防腐剂	(53)
第五节 甜面酱	(54)
一、利用天然野生菌种制酱	(54)
二、人工培养菌种制酱	(57)
第三章 盐渍菜类制品制作技术	(62)
第一节 盐渍菜类制品加工基本技术	(62)

一、工艺流程·····	(62)
二、操作技术要点·····	(62)
第二节 盐渍菜类制品加工工艺与配方 ·····	(67)
一、腌芥菜·····	(68)
二、腌白萝卜·····	(69)
三、腌水萝卜·····	(71)
四、腌胡萝卜·····	(72)
五、腌雪里蕻·····	(73)
六、腌黄瓜·····	(74)
七、腌苤蓝·····	(75)
八、腌莴笋·····	(77)
九、腌甘蓝·····	(78)
十、腌白菜·····	(79)
十一、腌咸辣白菜·····	(80)
十二、腌芹菜·····	(81)
十三、腌四鲜芹菜·····	(82)
十四、腌茺荬·····	(84)
十五、腌香瓜(甜瓜)·····	(85)
十六、腌菜瓜·····	(86)
十七、腌冬瓜·····	(87)
十八、腌西瓜皮·····	(88)
十九、腌扁豆·····	(90)
二十、腌芸豆·····	(91)
二十一、腌五香豇豆角·····	(92)
二十二、腌辣椒·····	(93)
二十三、腌茄子·····	(94)
二十四、腌蒜茄·····	(96)
二十五、腌辣茄·····	(97)

二十六、腌番茄·····	(98)
二十七、腌马铃薯·····	(100)
二十八、腌青番茄·····	(101)
二十九、腌大蒜·····	(102)
三十、咸蒜·····	(103)
三十一、坛腌蒜头(上海风味)·····	(105)
三十二、腌蒜米·····	(106)
三十三、腌蒜薹·····	(108)
三十四、腌蒜苗·····	(109)
三十五、腌姜芽·····	(111)
三十六、腌洋姜(菊芋)·····	(112)
三十七、腌藕·····	(113)
三十八、腌甘露(地露、草石蚕)·····	(114)
三十九、腌银条·····	(115)
四十、腌芥菜缨·····	(116)
四十一、腌萝卜缨·····	(117)
四十二、腌韭菜花·····	(118)
四十三、辣椒酱·····	(119)
四十四、盐水平菇·····	(120)
四十五、盐水抱菇·····	(122)
四十六、盐渍蕨菜·····	(124)
四十七、盐腌大叶芹·····	(125)
四十八、盐渍黄瓜香·····	(126)
第四章 酱渍菜类制品制作技术 ·····	(128)
第一节 酱渍菜类制品加工基本技术·····	(128)
一、工艺流程·····	(128)
二、操作技术要点·····	(129)
第二节 酱渍菜制品的加工工艺与配方·····	(133)

一、酱黄瓜	(134)
二、高酱黄瓜	(135)
三、酱乳黄瓜	(136)
四、甜酱黄瓜	(139)
五、酱辣黄瓜	(140)
六、甜辣酱黄瓜	(141)
七、甜酱八宝菜	(143)
八、高酱八宝菜	(145)
九、中酱八宝菜	(146)
十、甜酱果料八宝瓜	(147)
十一、酱包瓜	(150)
十二、酱黑菜(香瓜)	(153)
十三、什锦酱菜	(155)
十四、高酱什锦菜	(157)
十五、上海什锦菜	(159)
十六、酱茄包	(161)
十七、酱磨茄	(162)
十八、酱冬瓜	(164)
十九、酱芥菜头	(165)
二十、酱芥菜丝	(166)
二十一、酱白萝卜	(167)
二十二、酱盘丝萝卜	(168)
二十三、酱胡萝卜	(169)
二十四、酱苕蓝丝	(170)
二十五、甜酱苕蓝片	(171)
二十六、五香酱苕蓝	(173)
二十七、甜酱莴笋	(174)
二十八、酱甘露(草石蚕)	(175)

二十九、酱藕片	(176)
三十、酱银条	(178)
三十一、酱姜片	(179)
三十二、酱冬笋	(180)
三十三、酱菊芋(洋姜)	(181)
三十四、酱豇豆	(182)
三十五、酱三样	(183)
三十六、酱五丝	(185)
三十七、酱马铃薯	(186)
三十八、甜酱姜芽	(187)
三十九、酱花生米	(189)
四十、酱杏仁	(190)
第三节 酱油渍菜制品加工工艺与配方	(191)
一、酱甜辣芥头	(192)
二、甜辣芥丝	(193)
三、北京辣丝	(194)
四、酱辣芥头	(195)
五、酱螺丝萝卜	(196)
六、甜辣萝卜丝	(198)
七、酱辣萝卜	(199)
八、酱辣萝卜条(片)	(200)
九、酱双萝丝	(201)
十、辣芥菜	(202)
十一、酱五味芥菜头	(204)
十二、上海风味酱大头菜	(205)
十三、酱甜芥菜丝	(207)
十四、酱佛手芥菜片	(208)
十五、酱油芥丝	(210)

十六、甜酱红萝卜	(211)
十七、酱五味苳蓝	(212)
十八、酱甜辣黄瓜	(213)
十九、酱油乳黄瓜	(215)
二十、酱香辣苳蓝丝	(216)
二十一、酱油小菜	(217)
二十二、哈尔滨酱油小菜	(218)
二十三、哈尔滨酱辣菜	(220)
二十四、玫瑰大头菜	(222)
二十五、酱油八宝菜	(224)
二十六、酱油豇豆	(226)
二十七、酱青笋	(227)
二十八、酱油大蒜	(228)
二十九、酱油藕片	(229)
三十、五香酱芥	(231)
三十一、酱桔梗	(232)
三十二、酱油紫苏叶	(234)
第五章 泡酸菜类制品制作技术	(236)
第一节 泡酸菜类制品加工基本技术	(237)
一、工艺流程	(237)
二、操作技术要点	(237)
第二节 泡菜制品加工工艺与配方	(245)
一、四川泡菜	(245)
二、北京泡菜	(248)
三、太原泡菜	(250)
四、什锦泡菜	(252)
五、果味什锦泡菜	(254)
六、萝卜什锦泡菜	(255)

七、白菜什锦泡菜	(257)
八、泡黄瓜	(259)
九、泡冬瓜	(261)
十、泡苦瓜	(262)
十一、泡甜椒	(264)
十二、泡牛角椒	(265)
十三、泡茄子	(267)
十四、泡莴笋	(268)
十五、泡蒜头	(269)
十六、泡冬笋	(271)
十七、泡豇豆	(272)
十八、泡四季豆	(274)
十九、泡芹菜	(275)
二十、泡子姜	(276)
二十一、泡洋姜(菊芋)	(278)
二十二、泡萝卜	(279)
二十三、泡胡萝卜	(281)
二十四、泡雪里蕻	(282)
二十五、泡菜花	(284)
第三节 酸菜制品加工工艺与配方	(285)
一、北方酸白菜	(286)
二、武汉酸白菜	(287)
三、朝鲜酸辣白菜	(288)
四、什锦酸菜	(290)
五、潮州酸菜	(291)
六、酸芥菜	(292)
七、酸萝卜	(293)
八、酸竹笋	(295)

九、酸黄瓜	(296)
十、酸甘蓝	(297)
十一、酸番茄	(298)
十二、独山盐酸菜	(300)
第六章 糖醋渍菜类制品制作技术	(303)
第一节 糖醋渍菜类制品加工基本技术	(303)
一、工艺流程	(303)
二、操作技术要点	(303)
第二节 糖醋渍菜类制品加工工艺与配方	(304)
一、糖醋咸蒜	(304)
二、糖醋蒜	(307)
三、北京糖蒜	(308)
四、白糖蒜	(310)
五、荆州甜酸独蒜	(311)
六、腊八蒜	(313)
七、蜂蜜蒜米	(314)
八、糖醋蒜薹	(315)
九、醋渍蒜薹	(316)
十、糖醋乳瓜	(317)
十一、醋渍黄瓜	(319)
十二、糖醋黄瓜	(320)
十三、糖醋藕片	(321)
十四、甜酸荔头	(322)
十五、甜荔头	(324)
十六、酸荔头	(325)
十七、开远甜荔头	(326)
十八、糖醋榨菜	(327)
十九、糖醋芹菜	(329)

二十、醋渍白菜	(330)
二十一、甜酸甘蓝	(331)
二十二、糖醋萝卜	(332)
二十三、醋渍芥条	(334)
二十四、醋渍萝卜	(335)
二十五、糖醋洋葱	(336)
二十六、糖醋芸豆	(337)
二十七、糖醋姜芽	(338)
二十八、糖醋石花菜	(339)
二十九、甜酸番茄	(340)
第七章 半干态酱腌菜类制品制作技术	(343)
第一节 半干态酱腌菜类制品加工基本技术	(343)
一、工艺流程	(343)
二、操作技术要点	(343)
第二节 半干态酱腌菜制品加工工艺与配方	(346)
一、咸萝卜干	(346)
二、五香萝卜丝(条)	(347)
三、辣萝卜干	(349)
四、五香干芥头	(351)
五、萧山五香萝卜干	(352)
六、甜辣萝卜干	(355)
七、酸辣萝卜干	(356)
八、辣萝卜皮	(358)
九、酱辣佛手萝卜干	(359)
十、南方五香萝卜干	(361)
十一、五香辣萝卜干	(363)
十二、五香熟萝卜干	(365)
十三、糖辣萝卜干	(367)

十四、糖醋萝卜干	(368)
十五、五香萝卜干	(370)
十六、五香大头菜	(372)
十七、腌香椿	(374)
十八、霉干菜	(375)
十九、绍兴霉干菜	(377)
二十、惠州梅干菜	(378)
二十一、湖南梅干菜	(380)
二十二、京冬菜	(382)
二十三、资中冬菜	(384)
二十四、涪陵榨菜	(386)
二十五、浙江榨菜	(391)
二十六、西安贝贡菜	(395)
二十七、玫瑰莴笋干	(397)
二十八、酱油萝卜干	(399)
二十九、桂花紫香萝卜干	(401)
三十、五香酱干芥皮	(403)
三十一、醇香干芥	(404)
三十二、兰花萝卜干	(406)
三十三、桂花醇香干芥	(408)
三十四、紫香大头菜	(410)
三十五、腌茄子干	(412)
第八章 虾油渍菜类制品制作技术	(416)
第一节 虾油、鱼露加工基本技术	(416)
一、虾油生产工艺	(416)
二、鱼露生产工艺	(417)
第二节 虾油渍菜类制品加工工艺与配方	(419)
一、虾油小菜	(419)