

食品配方精选

XIUXIAN SHUCAI SHIPIN
SHENGCHAN JISHU YU PEIFANG

休闲蔬菜食品 生产技术与配方

斯波 著

 中国纺织出版社

• 食品配方精选 •

休闲蔬菜食品生产 技术与配方

斯波 著

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本书主要讲述休闲蔬菜食品的加工技术和发展趋势,并重点介绍了金针菇、土豆、海带丝等 37 种休闲调味蔬菜食品的生产工艺和配方。书中内容均为笔者从事复合调味生产与研发十多年的一手资料整理而成,实用性、可操作性非常强,对休闲蔬菜食品相关企业的生产和研发有一定的参考价值。

图书在版编目 (CIP) 数据

休闲蔬菜食品生产技术与配方 / 斯波著. — 北京:
中国纺织出版社, 2015. 12
(食品配方精选)
ISBN 978 - 7 - 5180 - 2038 - 6

I. ①休… II. ①斯… III. ①蔬菜加工—基本知识
IV. ①TS255. 5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 236334 号

责任编辑: 彭振雪 责任设计: 品欣排版 责任印制: 王艳丽

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

销售电话: 010—67004422 传真: 010—87155801

http: //www. c-textilep. com

E-mail: faxing@ c-textilep. com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http: //weibo. com/2119887771

北京通天印刷有限责任公司印刷 各地新华书店经销

2015 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 880 × 1230 1/32 印张: 10. 5

字数: 253 千字 定价: 38. 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

我国农产品比较丰富，但是农产品精深加工环节薄弱，大量农产品不能用于加工高附加值的食品，这也正是当下迫于解决的问题。

笔者经过长达十多年的对调味技术的研究，目前成功研制香辣菜、金针菇、香菇酱、酸菜丝、藕片、蘑菇干、香菇肉片、酸辣土豆片、山椒竹笋、泡椒花生、香辣甜菊菜、麻辣马齿笕、山椒牛蒡、香辣甜瓜丝、酸萝卜老鸭汤、麻辣黄花菜、麻辣黄瓜、香辣菜丝、香辣萝卜干、麻辣胡豆、香辣魔芋丝、香辣杏鲍菇、麻辣蕨菜、香辣豆芽、山椒笋片、山椒莴笋、麻辣青菜、香辣牛肝菌、香辣海带丝、酱香芥菜、土豆泥、辣椒丝、风味豆豉、辣椒酱等蔬菜制品，市场反映强烈。其中，香辣金针菇、香辣菜、香菇酱，这三个产品最受欢迎。

笔者结合工作实践，精心整理了金针菇、土豆、鸡蛋、酸菜等37种休闲蔬菜制品的生产工艺流程、生产技术要点、生产配方及生产注意事项。书中的配方翔实、精准，读者既可在生产中直接使用，也可通过研究配方思路，举一反三，自我创新。

本书可供食品生产研发人员、餐饮从业人员参考使用，也可供有关食品专业师生阅读。全书由斯波撰写，主要资料来源于从事复合调味研发过程中的一手资料，期望对读者有很好的参考价值。

斯波

2014年10月

第一章 休闲蔬菜食品产业发展趋势	1
第一节 休闲蔬菜食品单品竞争激烈化	1
一、单品突出成为一大特点	2
二、同类产品举步维艰	2
三、创新单品立足市场	2
第二节 基地加工产业一体化	2
一、原料基地化	3
二、运输及其配套化	3
三、资源充分利用	3
第三节 产品可追溯规范化	3
一、源头管理	4
二、原料处理科学化	4
三、加工流程合理化	4
四、环节可追溯	4
第四节 蔬菜食品附加值提高	5
一、原料规模化加工成本降低	5
二、成品的附加值提高	5
三、农业及农民生存技能提高	5
四、农产品品牌的价值体现	6
第五节 蔬菜食品实现农业规模化经营	6
一、重点龙头企业带动	6
二、规模化农业效益	6
三、标准化经营	6
四、产值增长体现	7
第六节 研发安全健康美味的蔬菜食品满足消费需求	7
一、安全是休闲蔬菜食品研发的根本	7

二、健康是休闲蔬菜食品的必然趋势	7
三、美味是休闲蔬菜食品持续发展的必然	7
四、满足更多消费者的需要才是必然趋势	8
第二章 休闲辣味蔬菜食品	9
第一节 香甜酸辣	9
一、微辣	9
二、香辣	9
三、甜辣	10
四、酸辣	10
五、其他辣味	10
第二节 麻辣	10
一、麻而不辣	10
二、麻麻辣辣	11
三、辣而不麻	11
四、不麻不辣	11
五、辣香麻辣	11
六、椒香麻辣	11
七、清香麻辣	12
八、菌香麻辣	12
九、豉香麻辣	12
十、酸带麻辣	12
第三节 山椒特色	12
一、泡椒鸡爪风味	13
二、山椒本味	13
三、清香山椒	15
四、鸡香山椒	15
五、怪味山椒	15
六、山椒牛腩风味	16
七、山椒猪皮风味	16

八、山椒鱼肉风味	16
九、山椒青菜	16
十、酸菜山椒	16
十一、泡青椒山椒	17
十二、藤椒山椒	17
十三、烤香山椒	17
十四、香辣山椒	17
十五、烧烤山椒	18
十六、红油山椒	18
第四节 酸辣点缀风味	18
一、酸甜结合	18
二、辣而持久	19
三、酸辣不麻	19
四、爽口酸味	19
五、柔和酸辣	19
第五节 辣香结合	19
一、辣椒天然香	20
二、辣椒烤牛肉香	20
三、辣椒火腿香	20
四、糊辣椒香	20
第六节 爆辣型湘渝风味	21
一、剁椒鱼头香风味	21
二、重庆火锅的爆辣	21
三、薄荷香型爆辣	21
四、茴香型爆辣	21
五、青花椒型爆辣	22
第七节 复合辣味	22
一、辣而持久一条线	22
二、辣而适口	24
三、辣而经典	24

第三章 休闲蔬菜制品生产工艺与配方	25
第一节 休闲调味金针菇	25
一、休闲调味金针菇调味增鲜新技术	25
二、休闲调味金针菇生产工艺流程	28
三、休闲调味金针菇生产技术要点	28
四、休闲调味金针菇的生产配方	29
五、休闲调味金针菇生产注意事项	40
第二节 休闲调味土豆	43
一、休闲调味土豆制品生产工艺流程	44
二、休闲调味土豆制品生产技术要点	44
三、休闲调味土豆制品的生产配方	46
四、休闲调味土豆泥生产技术及其趋势	54
第三节 休闲调味藕片	57
一、休闲调味藕片生产工艺流程	57
二、休闲调味藕片生产技术要点	57
三、休闲调味藕片藕生产配方	58
四、休闲调味藕片生产注意事项	62
第四节 休闲调味海带丝	62
一、休闲调味海带丝生产工艺流程	62
二、休闲调味海带丝生产技术要点	62
三、休闲调味海带丝的生产配方	63
四、休闲调味海带丝生产注意事项	67
第五节 休闲调味萝卜食品	67
一、休闲调味萝卜食品生产工艺流程	67
二、休闲调味萝卜食品生产技术要点	68
三、休闲调味萝卜食品生产配方	69
四、休闲调味萝卜食品生产注意事项	78
第六节 休闲调味蕨菜	79
一、休闲调味蕨菜生产工艺	79

二、休闲调味蕨菜生产技术要点	79
三、休闲调味蕨菜风味化配方	80
第七节 休闲调味大头菜	89
一、休闲调味大头菜生产工艺流程	89
二、休闲调味大头菜生产技术要点	89
三、休闲调味大头菜生产配方	89
四、休闲调味大头菜生产注意事项	97
第八节 休闲调味牛蒡	98
一、休闲调味牛蒡生产工艺流程	99
二、休闲调味牛蒡生产技术要点	99
三、休闲调味牛蒡生产配方	99
四、休闲调味牛蒡生产注意事项	114
第九节 休闲调味甜瓜丝	115
一、休闲调味甜瓜丝生产工艺流程	115
二、休闲调味甜瓜丝生产技术要点	115
三、休闲调味甜瓜丝生产配方	116
四、休闲调味甜瓜丝生产注意事项	120
第十节 休闲调味马齿笕	120
一、休闲调味马齿笕生产工艺流程	120
二、休闲调味马齿笕生产技术要点	120
三、休闲调味马齿笕生产配方	121
第十一节 休闲调味竹笋	126
一、休闲调味竹笋生产工艺流程	126
二、休闲调味竹笋生产技术要点	126
三、休闲调味竹笋生产配方	127
四、休闲调味竹笋生产注意事项	146
第十二节 休闲调味莴笋	146
一、休闲调味莴笋生产工艺流程	146
二、休闲调味莴笋生产技术要点	146
三、休闲调味莴笋生产配方	147

第十三节 休闲调味雪菜	154
一、休闲调味雪菜生产工艺流程	154
二、休闲调味雪菜生产技术要点	154
三、休闲调味雪菜生产配方	155
四、休闲调味雪菜生产注意事项	157
第十四节 休闲调味胡豆	158
一、休闲调味胡豆生产工艺流程	158
二、休闲调味胡豆生产技术要点	158
三、休闲调味胡豆生产配方	160
四、休闲调味胡豆生产注意事项	171
第十五节 休闲调味豌豆	171
一、休闲调味豌豆生产工艺流程	172
二、休闲调味豌豆生产技术要点	172
三、休闲调味豌豆生产配方	173
四、休闲调味豌豆生产注意事项	179
第十六节 休闲调味豆芽	180
一、休闲调味豆芽生产工艺流程	181
二、休闲调味豆芽生产技术要点	181
三、休闲调味豆芽生产配方	181
四、休闲调味豆芽生产注意事项	188
第十七节 休闲调味橄榄菜	190
一、休闲调味橄榄菜生产工艺流程	190
二、休闲调味橄榄菜生产技术要点	190
三、休闲调味橄榄菜生产配方	191
四、休闲调味橄榄菜生产注意事项	194
第十八节 休闲调味甜菊菜	194
一、休闲调味甜菊菜生产工艺流程	194
二、休闲调味甜菊菜生产技术要点	194
三、休闲调味甜菊菜生产配方	195
四、休闲调味甜菊菜生产注意事项	200

第十九节 休闲调味银杏	200
一、休闲调味银杏生产工艺流程	200
二、休闲调味银杏生产技术要点	200
三、休闲调味银杏生产配方	201
四、休闲调味银杏生产注意事项	204
第二十节 休闲调味香菇	204
一、休闲调味香菇生产工艺流程	204
二、休闲调味香菇生产技术要点	205
三、休闲调味香菇生产配方	205
四、休闲调味香菇生产注意事项	214
第二十一节 休闲调味蘑菇	215
一、休闲调味蘑菇生产工艺	215
二、休闲调味蘑菇生产技术要点	215
三、休闲调味蘑菇生产配方	216
四、休闲调味蘑菇生产注意事项	219
五、休闲调味蘑菇及其衍生蘑菇系列风味研发	219
第二十二节 休闲调味核桃花	222
一、休闲调味核桃花生产工艺流程	222
二、休闲调味核桃花生产技术要点	222
三、休闲调味核桃花生产配方	222
第二十三节 休闲调味牛肝菌	224
一、休闲调味牛肝菌生产工艺流程	224
二、休闲调味牛肝菌生产技术要点	224
三、休闲调味牛肝菌生产配方	225
四、休闲调味牛肝菌生产注意事项	227
第二十四节 休闲调味刺耳芽	227
一、休闲调味刺耳芽生产工艺流程	227
二、休闲调味刺耳芽生产技术要点	228
三、休闲调味刺耳芽生产配方	228
第二十五节 休闲调味香椿芽	230

一、休闲调味香椿芽生产工艺流程·····	230
二、休闲调味香椿芽生产技术要点·····	230
三、休闲调味香椿芽生产配方·····	231
四、休闲调味香椿芽生产注意事项·····	234
第二十六节 休闲调味杏鲍菇·····	234
一、休闲调味杏鲍菇生产工艺流程·····	234
二、休闲调味杏鲍菇生产技术要点·····	234
三、休闲调味杏鲍菇生产配方·····	235
四、休闲调味杏鲍菇生产注意事项·····	237
第二十七节 休闲调味青菜·····	238
一、休闲调味青菜生产工艺流程·····	238
二、休闲调味青菜生产技术要点·····	238
三、休闲调味青菜生产配方·····	239
四、休闲调味青菜生产注意事项·····	243
第二十八节 休闲调味黄瓜·····	243
一、休闲调味黄瓜生产工艺流程·····	243
二、休闲调味黄瓜生产技术要点·····	243
三、休闲调味黄瓜生产配方·····	244
第二十九节 休闲调味辣椒食品·····	246
一、休闲调味辣椒食品生产工艺流程·····	246
二、休闲调味辣椒食品生产技术要点·····	246
三、休闲调味辣椒食品生产配方·····	247
四、休闲调味辣椒食品生产注意事项·····	250
第三十节 休闲调味花生·····	250
一、休闲调味花生生产工艺流程·····	250
二、休闲调味花生生产技术要点·····	250
三、休闲调味花生生产配方·····	251
四、休闲调味花生生产注意事项·····	253
第三十一节 休闲调味茄子·····	253
一、休闲调味茄子生产工艺流程·····	253

二、休闲调味茄子生产技术要点·····	253
三、休闲调味茄子生产配方·····	254
四、休闲调味茄子生产注意事项·····	256
第三十二节 休闲调味豇豆·····	256
一、休闲调味豇豆生产工艺流程·····	256
二、休闲调味豇豆生产技术要点·····	256
三、休闲调味豇豆生产配方·····	257
四、休闲调味豇豆生产注意事项·····	261
第三十三节 休闲调味魔芋·····	261
一、休闲魔芋丝的发展现状及趋势·····	261
二、休闲调味魔芋生产工艺流程·····	263
三、休闲调味魔芋生产技术要点·····	263
四、休闲调味魔芋生产配方·····	264
五、休闲调味魔芋生产注意事项·····	269
六、休闲调味魔芋丝的盲测方法·····	269
第三十四节 休闲调味鸡蛋干·····	275
一、休闲调味鸡蛋干生产工艺流程·····	275
二、休闲调味鸡蛋干生产技术要点·····	275
三、休闲调味鸡蛋干生产调味配方·····	275
四、休闲调味鸡蛋干生产注意事项·····	291
第三十五节 休闲调味黄花菜·····	298
一、休闲调味黄花菜生产工艺流程·····	298
二、休闲调味黄花菜生产技术要点·····	298
三、休闲调味黄花菜生产配方·····	299
四、休闲调味黄花菜生产注意事项·····	301
第三十六节 休闲调味酸菜·····	301
一、休闲调味酸菜生产工艺流程·····	301
二、休闲调味酸菜生产技术要点·····	301
三、休闲调味酸菜生产配方·····	302
四、休闲调味酸菜生产注意事项·····	304

第三十七节 休闲调味野菜及其他蔬菜制品	304
一、休闲调味野菜生产工艺流程.....	304
二、休闲调味野菜生产技术要点.....	306
三、休闲调味野菜生产配方.....	306
四、休闲调味野菜生产注意事项.....	320
参考文献	321

第一章 休闲蔬菜食品产业发展趋势

随着人们生活水平的不断提高,肉类的消费量在不断下滑,而蔬菜食品的消费量却在不断增长。休闲蔬菜食品的需求量也在逐渐提高,新口味的休闲蔬菜食品不断涌现。休闲蔬菜食品的发展具有单品竞争激烈化、基地加工产业一体化、产品可追溯规范化、附加值不断提高、经营规模化等特点。蔬菜食品生产企业也在不断按照这几方面进行精深加工,做出高品质的蔬菜食品以满足日益变化的消费者的需求。

第一节 休闲蔬菜食品单品竞争激烈化

休闲蔬菜制品生产技术含量低,生产比较容易,再加上标准比较老化,导致生产企业跟风比较普遍。以金针菇为例,国内生产企业1200多家,可是真正做香辣金针菇产品到3000万元年产值以上的企业不到20家,尤其是一些小企业不断恶性竞争,导致利润极低。在食品原料的安全都得不到保证的前提下,有些企业还在生产,这给这个行业带来了极坏的影响。在肉类消费不断下降而蔬菜制品不断增长的情形下,香菇酱、香辣菜、风味豆豉都存在单品竞争激烈化的问题。消费者真正认可的单品价格和品质始终是市场的主导,主宰着整个行业的发展。

单品竞争激烈化在蔬菜食品中比较普遍,大多数以次充好的蔬菜食品屡见不鲜,尤其是金针菇系列产品最为明显,数千家金针菇生产企业白热化竞争让整个行业很难有长足的发展,让整个行业的品牌在物价上涨的同时很难脱开身来踏踏实实做产品,部分企业更是使出浑身战术也赚不到市场的认可,在其他蔬菜食品休闲化过程中也会不断涌现这样的现象。

一、单品突出成为一大特点

突出单品来满足消费者的真实需要,这就为蔬菜制品单品占领市场提供基础,不在于市场占有率高而在于突出单品在市场上的消费者认可度,唯有突出单品才能让品牌立足于市场。过去的食品种类繁多占领市场的传统开发方式已经不再拥有机会,唯有单品突出才能带领一个行业,无论金针菇、香菇酱还是香辣菜,都是在单品的带动下影响整个品牌乃至整个行业的发展。

二、同类产品举步维艰

同质化严重导致大多数蔬菜食品不被消费者认可,通常在市场上就是陪衬。消费者在选择购买时,味道优者占上风,而不是价格,这是吃货的时代。这也是休闲蔬菜食品同类产品举步维艰的现实所在。这与企业间过度模仿也有一定的关系。大多数企业家不是用心做产品而是想用人民币做产品,造成同类产品滞销也是必然的。

三、创新单品立足市场

根据消费者的需要来创新产品才是未来休闲蔬菜食品的发展趋势,也只有这样才能立足于市场。跟风市场上畅销的休闲蔬菜食品只会造成资源浪费,消费者认可率极低的产品不可能走太远。创新源于消费者的潜意识需求,如大蒜根系在一些地区通常作为凉拌菜来吃,这种利用自然资源深度开发出的休闲蔬菜食品必将适应部分市场,创新到多种菜类根系依然有这样的利用价值,这样的创新即可立足市场。再如调味菜作为休闲蔬菜食品销售不断获得消费者的认可,这都是创新的现实,也是市场发展多元化之必然。

第二节 基地加工产业一体化

随着农业产业化、土地资源新型农村的变化,将蔬菜加工的基地做成休闲蔬菜食品的原料库,必然成为基地加工一体化的趋势。休

闲蔬菜的快速发展推动了蔬菜种植基地和加工产业一体化,如萝卜种植基地与老鸭汤生产企业的合作堪称典范,辣椒种植基地和辣椒制品生产企业也是一体化。这样的形式一方面将蔬菜资源充分利用,另一方面可以实现管理的水平和种养殖呈数量级的变化。科学技术的应用将不断诞生高品质的休闲蔬菜食品,如一些香椿加工基地和食品厂的结合,一些原根种植和加工厂的结合,一些金针菇种植基地和加工厂的结合,一些竹笋种植采集基地和食品厂的结合,一些银杏种植和加工厂的结合,再如青菜、豇豆、大头菜、黄花、核桃花、马齿笕等,这些都可以实现基地加工产业一体化,让农产品增值,让农民创收。

一、原料基地化

加工产业化必须建立原料基地化,只有做到原料基地化才能不断满足精深加工的需求,才能不断实现消费者的需求。原料基地化也是工业化蔬菜休闲化加工的必然趋势。

二、运输及其配套化

完整的配套将不断实现加工的标准化、规范化。运输及其配套也是必然考虑因素。

三、资源充分利用

充分利用原料的优势为精深加工服务,只有将农产品资源利用最大化才能做到基地加工一体化的目的。

第三节 产品可追溯规范化

从原料到加工过程完全可以实现可追溯规范化。让消费者对自己所食用的原料及其深加工过程了解程度加深,能够增强消费者的食用信心。休闲蔬菜食品出现任何问题都能够可追溯,是这个行业长远发展的关键。在一些食品企业,腌制蔬菜半成品来源不明,隐患