

|食品配方精选|




JIAOZI  
JIAGONG JISHU YU PEIFANG

JIAOZI

加工技术与配方

于新 王少杰 编著

 中国纺织出版社

· 食品配方精选 ·

# 饺子加工技术与配方

于 新 王少杰 编著

 中国纺织出版社

## 内 容 提 要

本书共分十章,系统介绍了饺子的起源及发展过程,饺子的原料,饺子的制作过程,饺子的营养保健功能,以及速冻饺子的生产工艺技术等;同时介绍了饺子食品的加工实例,详细阐述了380多种饺子的制作方法。

本书内容全面详实,条理清晰,阅读方便,易于理解,具有较好的实用性。本书是饺子食品加工企业、餐馆、学校食堂、个体加工作坊以及广大城乡居民家庭制作饺子时的必备参考书籍。

## 图书在版编目 (CIP) 数据

饺子加工技术与配方 / 于新, 王少杰编著. — 北京: 中国纺织出版社, 2013. 6

(食品配方精选)

ISBN 978 - 7 - 5064 - 9642 - 1

I. ①饺… II. ①于… ②王… III. ①饺子—制作  
②饺子—配方 IV. ①TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 057208 号

---

责任编辑:卢志林 彭振吉 责任印制:储志伟  
责任设计:品欣排版

---

中国纺织出版社出版发行

地址:北京朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

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

E-mail:faxing@c-textilep.com

三河市华丰印刷厂印刷 各地新华书店经销

2013年6月第1版第1次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:7.5

字数:200千字 定价:34.00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

饺子起源于南北朝时期,是我国的传统食品,在中国食物史上有非常重要的地位。饺子是深受我国人民喜爱的传统特色食品,是我国北方民间的主食和地方小吃,也是年节食品。每逢新春佳节,饺子更成为一种应时不可缺少的佳肴。有一句民谣叫“大寒小寒,吃饺子过年”。民间还有“好吃不过饺子”的俗语。

饺子多用面皮包馅水煮而成,多以面粉为原料,将面粉与冷水和在一起,揉成均匀的面团,之后滚揉成粗细合适的面棍,再用刀或手揪成一个个大小均匀的小面团(俗称面剂子),最后将这些小面团擀成中间略厚周边较薄的圆皮。面皮包裹已经调制好的馅料,捏成月牙形或角形,下锅煮至饺子浮上水面即可。饺皮也可用烫面、油酥面或米粉制作;馅心可荤可素、可甜可咸;加热熟制的方法也可用蒸、烙、煎、炸等。荤馅有三鲜、虾仁、蟹黄、海参、鱼肉、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等,素馅又分为什锦素馅、普通素馅。饺子的特点是皮薄馅嫩,味道鲜美,形状独特,百食不厌。饺子的制作原料营养齐全,蒸煮法保证营养较少流失,并且符合中国色香味饮食文化的内涵。

随着食品科学技术的发展,人民生活水平的提高,饺子已经成为寻常百姓餐桌上不可或缺的食品。近年来我国的速冻水饺已经成为国内速冻食品市场的主要产品,我国的名优水饺畅销国外,在世界上享有很高声誉。

饺子在制作过程中不但保留了馅料中的大部分营养成分,并吸收了调味品、香辛料中的营养成分,含有较多的生理活性物质。如豆类蔬菜中含有大量的黄酮,蘑菇、大蒜和洋葱等含有的微量元素硒,都具有防病作用;此外,很多蔬菜中都含有大量的纤维素,具有预防便秘及肠道疾病的作用。

目前,饺子食品的大规模工业化生产在我国得到迅速发展,尤其是速冻饺子取得了突飞猛进的发展。虽然我国有各种各样的饺子,

不同的地方有不同的特色饺子,然而,全面、系统地介绍饺子加工理论与技术的书籍并不多见。为了弘扬和传承我国饺子的传统文化,普及和提高饺子食品加工技术,编者广泛收集了大量的有关资料,撰写了《饺子加工技术与配方》一书,奉献给广大读者。

本书在介绍有关饺子制作的基础知识和基本技术的基础上,详细介绍了水饺、蒸饺、煎饺等 380 多种制品的原辅料配方、加工制作工艺流程和操作技术要点。内容详实,语言通俗易懂,实用性强。为了适应不同层次的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,既有地方性名优饺子,又有大众化家常习俗饺子;既有传统的民间风味的饺子,又有符合现代时尚的高档饺子。在青菜种类的选择上,既有北方青菜,也有南方青菜;肉类种类选择上,既有大众的猪肉、牛肉和羊肉等,又有各种特色海鲜。因此,本书对于不论是饺子加工生产企业,还是饺子加工个体户和家庭自制饺子等不同层次的生产者和消费者,在提高和丰富人民膳食生活水平方面,均具有指导意义和实用参考价值。

本书由仲恺农业工程学院于新、王少杰编著,刘淑宇、马永全、杨鹏斌、黄雪莲、胡林子、蒋雨、刘文朵、刘丽、孙萍、张素梅、赵春苏、吴少辉、叶伟娟、赵美美、杨静、黄晓敏参编。在编写过程中参阅了一些专家学者的有关著作,在此我们谨向其作者表示诚挚的谢意。我们虽以饱满的热情和辛勤的劳动编写此书,但由于我们学识与写作水平有限,以及收集的资料可能不全等因素,难免有疏漏之处,在此恳请广大读者批评指正。

编著者

# 目录

<b>第一章 绪论</b> .....	1
<b>第一节 饺子的起源及发展概述</b> .....	1
一、饺子食品的起源 .....	1
二、饺子食品的发展概述 .....	3
三、饺子食品的特色及文化内涵 .....	5
<b>第二节 我国饺子生产现状、存在问题及发展趋势</b> .....	8
一、我国饺子食品生产现状 .....	8
二、饺子食品现代生产中存在的问题及对策 .....	10
三、饺子产业的发展趋势 .....	14
<b>第二章 饺子的制作原料</b> .....	16
<b>第一节 水</b> .....	16
<b>第二节 面粉</b> .....	17
<b>第三节 畜禽肉类</b> .....	18
<b>第四节 海鲜</b> .....	20
<b>第五节 蔬菜</b> .....	21
<b>第六节 辅料</b> .....	22
<b>第三章 饺子的制作</b> .....	24
<b>第一节 面团的制作</b> .....	24
<b>第二节 馅料的制作</b> .....	25
<b>第三节 饺子的捏制</b> .....	26
一、基本形 .....	27
二、波浪形 .....	27
三、花边形 .....	28
四、帽子形 .....	28

第四节	饺子的熟制 .....	28
一、	煮饺子 .....	29
二、	蒸饺子 .....	29
三、	煎饺子 .....	29
四、	炸饺子 .....	30
第四章	饺子的营养保健功能 .....	31
第一节	饺子的营养作用 .....	31
第二节	饺子的保健功能 .....	32
第五章	速冻饺子的生产工艺技术 .....	34
第一节	速冻饺子规模化生产的流程 .....	34
第二节	速冻饺子生产过程中应注意的事项 .....	37
一、	原料的预处理 .....	37
二、	辅料 .....	38
三、	面团的制备 .....	38
四、	面皮的辊压成型 .....	39
五、	饺子的成型 .....	39
六、	速冻 .....	39
第三节	影响速冻饺子品质的因素 .....	40
一、	面粉品质的影响 .....	41
二、	工艺的影响 .....	42
三、	添加剂的应用 .....	43
四、	馅的影响 .....	44
五、	其他因素的影响 .....	45
第四节	速冻饺子的生产设备 .....	45
一、	速冻饺子生产线 .....	45
二、	设备及其使用 .....	46

第六章 水饺加工实例	49
第一节 猪肉馅水饺加工实例	49
一、猪肉白菜水饺	49
二、猪肉芹菜水饺	49
三、猪肉韭菜水饺	50
四、猪肉韭菜花水饺	50
五、猪肉鲜藕水饺	51
六、猪肉西葫芦水饺	51
七、猪肉扁豆水饺	52
八、猪肉豇豆水饺	52
九、猪肉绿豆芽水饺	53
十、猪肉姜芽水饺	53
十一、猪肉土豆水饺	54
十二、猪肉茴香水饺	54
十三、猪肉冬瓜水饺	55
十四、猪肉胡萝卜水饺	55
十五、猪肉青椒水饺	56
十六、猪肉黄瓜水饺	56
十七、猪肉香菇水饺	57
十八、猪肉玉米笋水饺	57
十九、猪肉茭白水饺	57
二十、猪肉茄子水饺	58
二十一、猪肉香菜水饺	58
二十二、猪肉瓜皮水饺	59
二十三、猪肉酸菜水饺	59
二十四、猪肉虾菇水饺	60
二十五、猪肉榨菜水饺	60
二十六、猪肉鲜鱼水饺	61
二十七、猪肉海参水饺	61
二十八、猪肉三菇水饺	62



二十九、猪肉松仁水饺 .....	62
三十、猪肉苋菜水饺 .....	62
三十一、猪肉老山芹水饺 .....	63
三十二、猪肉刺五加水饺 .....	63
三十三、猪肉刺嫩芽水饺 .....	64
三十四、猪肉马齿苋水饺 .....	64
三十五、猪肉白蘑水饺 .....	65
三十六、猪肉山茄子水饺 .....	66
三十七、猪肉仙人掌水饺 .....	66
三十八、猪肉黄瓜香水饺 .....	67
三十九、猪肉蕨菜水饺 .....	67
四十、猪肉骨汤水饺 .....	68
四十一、猪肉酸辣水饺(1) .....	68
四十二、猪肉酸辣水饺(2) .....	69
四十三、猪肉菠饺鱼肚 .....	69
四十四、猪肉红油水饺 .....	70
四十五、猪肉“墨玉”水饺 .....	70
四十六、咖喱猪肉水饺 .....	71
四十七、火腿冬瓜水饺 .....	71
四十八、成都钟水饺 .....	72
四十九、鸳鸯水饺 .....	72
五十、猪肉蟹味水饺 .....	73
五十一、猪肉回头水饺 .....	73
五十二、京味水饺 .....	74
五十三、江毛水饺 .....	74
五十四、潮汕韭菜水饺 .....	75
五十五、湘味水饺 .....	75
五十六、状元水饺 .....	76
五十七、淮扬水饺 .....	76
五十八、猪肉三鲜水饺(1) .....	76

五十九、猪肉三鲜水饺(2)	77
六十、猪肉三鲜水饺(3)	77
六十一、四鲜水饺	78
六十二、五鲜水饺	78
六十三、猪肉三彩水饺	79
第二节 牛肉馅水饺加工实例	79
一、牛肉萝卜水饺	79
二、牛肉大葱水饺	80
三、牛肉番茄水饺	80
四、牛肉鸡汤水饺	81
五、牛肉洋葱水饺	81
六、牛肉胡萝卜水饺	81
七、牛肉雪菜水饺	82
八、牛肉茴香水饺	82
九、牛肉绿豆芽水饺	83
十、牛肉三菇水饺	83
十一、茄汁牛肉水饺	84
十二、什锦粉汤水饺	84
第三节 羊肉馅水饺加工实例	85
一、羊肉大葱水饺	85
二、羊肉韭黄水饺	85
三、羊肉胡萝卜水饺	86
四、羊肉萝卜水饺	86
五、羊肉白菜水饺	87
六、一品羊肉水饺	87
七、羊肉冬瓜水饺	88
八、羊肉西葫芦水饺	88
九、羊肉冬菇水饺	89
十、羊肉番茄水饺	89
十一、羊肉荸荠水饺	89

十二、羊肉粉汤水饺 .....	90
第四节 鸡肉馅水饺加工实例 .....	90
一、鸡肉圆白菜水饺 .....	90
二、鸡肉茭白水饺 .....	91
三、鸡肉冬笋水饺 .....	91
四、鸡肉香菇水饺 .....	92
五、鸡肉香菜水饺 .....	92
六、鸡肉香椿水饺 .....	93
七、鸡肉高汤水饺 .....	93
八、鸡肉胡萝卜水饺 .....	94
九、鸡肉韭菜水饺 .....	94
第五节 鱼肉馅水饺加工实例 .....	95
一、鲑鱼水饺 .....	95
二、鲤鱼韭菜水饺 .....	95
三、鲤鱼荠菜水饺 .....	96
四、鲤鱼豆腐水饺 .....	96
五、鲢鱼黄瓜水饺 .....	96
六、鱿鱼豆角水饺 .....	97
七、鲈鱼香菇水饺 .....	97
八、草鱼虾仁水饺 .....	98
九、银鱼胡萝卜水饺 .....	98
十、黄鱼雪菜水饺 .....	99
十一、墨鱼苦瓜水饺 .....	99
十二、鲮鱼茄子水饺 .....	99
十三、鳊鱼荸荠水饺 .....	100
十四、上汤鱼饺 .....	100
第六节 虾馅水饺加工实例 .....	101
一、鲜虾水饺 .....	101
二、虾蛋韭菜水饺 .....	101
三、虾仁榨菜水饺 .....	102

四、虾仁南瓜水饺·····	102
五、虾仁瓜皮水饺·····	102
六、虾仁翡翠水饺·····	103
第七节 素馅水饺加工实例·····	103
一、白菜素馅水饺·····	103
二、菜花香菇水饺·····	104
三、豆芽素水饺·····	104
四、素肠豆芽水饺·····	105
五、小白菜素水饺·····	105
六、豆腐香菇水饺·····	106
七、豆腐荸荠水饺·····	106
八、南瓜虾皮水饺·····	107
九、西葫芦素水饺·····	107
十、二冬韭黄水饺·····	107
十一、鸡蛋黄瓜水饺·····	108
十二、鸡蛋韭菜水饺·····	108
十三、鸡蛋荠菜水饺·····	109
十四、鸡蛋番茄水饺·····	109
十五、鸡蛋菠菜水饺·····	110
十六、鸡蛋胡萝卜水饺·····	110
十七、翡翠玉米水饺·····	111
第八节 其他馅水饺加工实例·····	111
一、驴肉水饺·····	111
二、韭菜鸽肉水饺·····	112
三、兔肉豆豉水饺·····	112
四、鸭肉香菇水饺·····	112
五、鸭肉榨菜汤饺·····	113
六、鹅肝粉水饺·····	113
七、蛋贝水饺·····	114
八、蟹味水饺·····	114

九、海蛎白菜水饺·····	115
十、海蛎萝卜水饺·····	115
十一、鲜蛤韭菜水饺·····	116
<b>第七章 蒸饺加工实例</b> ·····	<b>117</b>
<b>第一节 猪肉馅蒸饺加工实例</b> ·····	<b>117</b>
一、猪肉白菜蒸饺·····	117
二、猪肉卷心菜蒸饺·····	117
三、猪肉大葱蒸饺·····	118
四、猪肉酸菜蒸饺·····	118
五、猪肉韭黄蒸饺·····	119
六、猪肉韭菜蒸饺·····	119
七、猪肉韭菜鸡蛋蒸饺·····	119
八、猪肉茄子蒸饺·····	120
九、猪肉扁豆蒸饺·····	120
十、猪肉菜花蒸饺·····	121
十一、猪肉笋丁蒸饺·····	121
十二、猪肉豆芽蒸饺·····	121
十三、猪肉火腿蒸饺·····	122
十四、宣威火腿蒸饺·····	122
十五、猪肉雪菜蒸饺·····	123
十六、猪肉干菜蒸饺·····	123
十七、猪肉三丁蒸饺·····	123
十八、猪肉芹菜蒸饺·····	124
十九、猪肉冬瓜蒸饺·····	124
二十、猪肉西葫芦蒸饺·····	125
二十一、猪肉葫芦蒸饺·····	125
二十二、猪肉芋泥南瓜蒸饺·····	125
二十三、猪肉山药蒸饺·····	126
二十四、猪肉花边蒸饺·····	126

二十五、猪肉豆腐蒸饺·····	127
二十六、猪肉酱香蒸饺(1)·····	127
二十七、猪肉酱香蒸饺(2)·····	127
二十八、猪肉酱香蒸饺(3)·····	128
二十九、猪肉茶味蒸饺·····	128
三十、猪肉南瓜蒸饺·····	129
三十一、猪肉玫瑰蒸饺·····	129
三十二、猪肉凉薯蒸饺·····	129
三十三、猪肉三鲜蒸饺·····	130
三十四、猪肉笋香蒸饺·····	130
三十五、猪肉荠菜蒸饺·····	131
三十六、猪肉三鲜蒸饺(1)·····	131
三十七、猪肉三鲜蒸饺(2)·····	131
三十八、猪肉一品蒸饺(1)·····	132
三十九、猪肉一品蒸饺(2)·····	132
四十、猪肉一品蒸饺(3)·····	133
四十一、猪肉水晶蒸饺(1)·····	133
四十二、猪肉水晶蒸饺(2)·····	133
四十三、猪肉“玉兔”饺(1)·····	134
四十四、猪肉“玉兔”饺(2)·····	134
四十五、猪肉“鸡冠”饺·····	135
四十六、猪肉“白菜”饺·····	135
四十七、猪肉“鸡笼”饺·····	135
四十八、猪肉“秋叶”饺·····	136
四十九、猪肉“蝴蝶”饺·····	136
五十、猪肉“鸳鸯”饺·····	137
五十一、猪肉“凤凰”饺·····	137
五十二、猪肉“金鱼”饺·····	137
五十三、猪肉“五星”饺·····	138
五十四、猪肉三角饺·····	138

五十五、猪肉“花篮”饺 .....	139
五十六、猪肉“马蹄”饺 .....	139
五十七、“金钩”蒸饺 .....	139
五十八、金山蒸饺 .....	140
五十九、双色蒸饺 .....	140
六十、四喜蒸饺(1) .....	141
六十一、四喜蒸饺(2) .....	141
六十二、四喜蒸饺(3) .....	141
六十三、猪肉五福蒸饺 .....	142
六十四、猪肉灌汤蒸饺 .....	142
六十五、猪肉澄粉蒸饺 .....	143
六十六、徽州蒸饺 .....	143
六十七、新安烫面蒸饺 .....	143
六十八、淮扬蒸饺 .....	144
六十九、花士林蒸饺 .....	144
七十、天津蒸饺 .....	145
第二节 牛羊肉馅蒸饺加工实例 .....	145
一、牛肉白菜蒸饺 .....	145
二、牛肉洋葱蒸饺 .....	145
三、牛肉萝卜蒸饺 .....	146
四、牛肉芹菜蒸饺 .....	146
五、牛肉瓠子蒸饺 .....	147
六、羊肉白菜蒸饺 .....	147
七、羊肉萝卜蒸饺 .....	147
八、羊肉冬瓜蒸饺 .....	148
九、羊肉酸菜蒸饺 .....	148
十、羊肉西葫芦蒸饺 .....	148
第三节 虾馅蒸饺加工实例 .....	149
一、虾仁小白菜蒸饺 .....	149
二、鲜虾芹菜蒸饺 .....	149

三、虾仁豆腐蒸饺	150
四、虾仁蒸饺(1)	150
五、虾仁蒸饺(2)	151
六、虾仁木樨蒸饺	151
七、芥末虾仁蒸饺	151
八、全虾蒸饺	152
九、虾仁韭菜蒸饺	152
十、虾皮粉条蒸饺	153
十一、广东虾味蒸饺	153
十二、鲜虾“金鱼”饺	153
十三、鲜虾“海星”饺	154
十四、鲜虾“白兔”饺	154
十五、鲜虾“凤眼”饺	155
第四节 蟹馅蒸饺加工实例	155
一、蟹味五喜饺	155
二、蟹黄灌汤蒸饺	155
三、蟹黄蒸饺	156
四、蟹黄水晶蒸饺	156
五、蟹黄鲜肉蒸饺	157
六、苏州蟹黄蒸饺	157
第五节 素馅蒸饺加工实例	158
一、一品素馅蒸饺	158
二、南瓜蒸饺	158
三、茭白蒸饺	159
四、素菜蒸饺(1)	159
五、素菜蒸饺(2)	159
六、江南百花饺	160
第六节 其他饺蒸饺加工实例	160
一、驴肉萝卜蒸饺	160
二、驴肉韭菜蒸饺	161



三、火腿冬瓜蒸饺·····	161
四、四黄蒸饺·····	161
五、干贝翡翠蒸饺·····	162
六、翡翠海皇蒸饺·····	162
七、百合蒸饺·····	163
八、鸡肉花瓜蒸饺·····	163
九、鸡肉三鲜蒸饺·····	164
十、鸡肉香菇蒸饺·····	164
十一、鸭肉油菜蒸饺·····	164
<b>第八章 煎饺加工实例</b> ·····	<b>166</b>
一、猪肉白菜煎饺·····	166
二、猪肉发面煎饺·····	166
三、南味生煎饺·····	167
四、猪肉咖喱煎饺·····	167
五、肉蛋煎饺·····	168
六、鸡汁煎饺·····	168
七、冰花煎饺·····	168
八、猪肉白菜锅贴·····	169
九、猪肉韭菜锅贴·····	169
十、猪肉南瓜锅贴·····	170
十一、猪肉茄子锅贴·····	170
十二、什锦锅贴·····	171
十三、三鲜锅贴(1)·····	171
十四、三鲜锅贴(2)·····	172
十五、三鲜锅贴(3)·····	172
十六、鱼肉锅贴·····	172
十七、牛肉韭菜煎饺·····	173
十八、牛肉西葫芦锅贴·····	173
十九、牛肉青椒锅贴·····	174