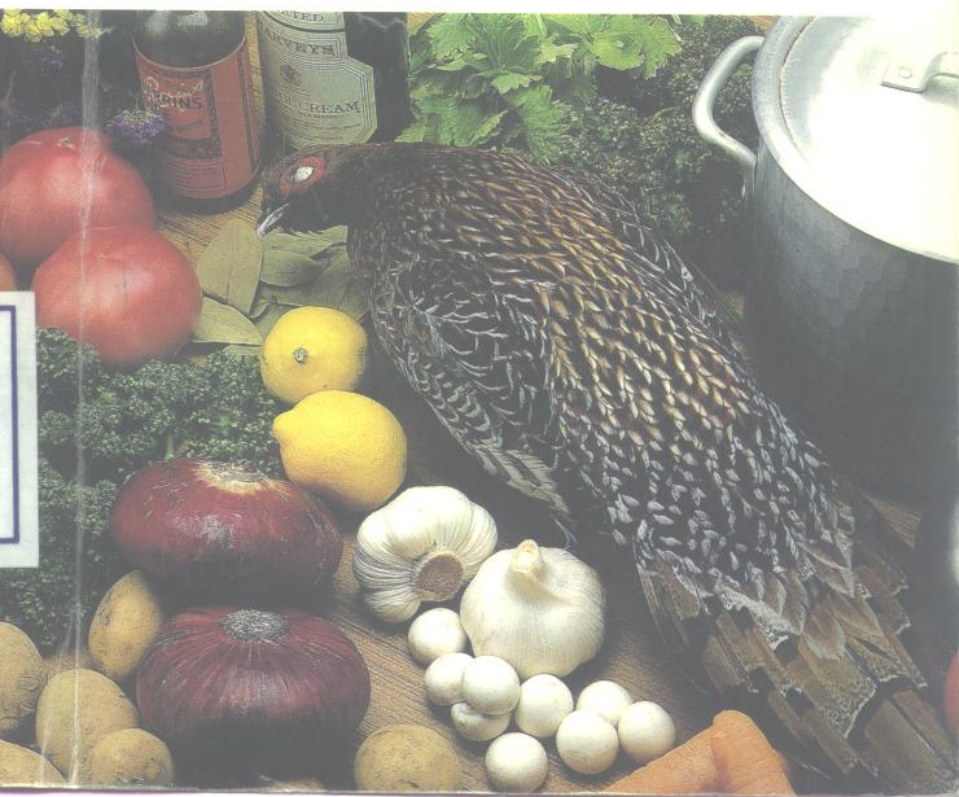


花色小食品加工法

续集

◆ 曾强 编著 ◆



花色小食品加工法

·续集·

曾强 编著

中国轻工业出版社

内 容 简 介

本书是1991年版《花色小食品加工法》一书的续集,共介绍了140余种食品加工方法及成品特点,除补充了6种花生制品、7种大豆制品、5种海带制品和2种胡萝卜制品的加工方法外,同时增编了以大米、玉米、番茄、南瓜、食用菌、畜肉、水产和蛋类及10来种水果为原料,经深加工为90余种系列食品的加工方法;还介绍了以蔬菜为原料,制成10种家常小菜的腌制方法和20余种各地传统名食、乡土风味小食及14种家制小食和自制调味料等制作方法,本书内容丰富,品种齐全,因此,对大、中、小食品厂,个体户,对大、中专院校食品加工专业师生都有实用和参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

花色小食品加工法·续集/曾强编著. -北京:中国轻工业出版社,1996.6

ISBN 7-5019-1887-2

I. 花… II. 曾… III. 小食品-食品加工 IV. TS219

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 03915 号

彭倍勤 责任编辑

*

中国轻工业出版社出版
(北京市东长安街6号)
北京市卫顺印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行
各地新华书店经售

*

787×1092 毫米 1/32 印张:5.875 字数:132 千字

1996年6月 第1版第1次印刷

印数:1-6000 定价:12.00元

ISBN7-5019-1887-2 /TS·1199

前 言

为了开发丰富的农业资源,发展食品工业,使人民生活更加绚丽多采,笔者曾在 1991 年编著了《花色小食品加工法》一书,受到广大读者欢迎,此书在 1994 年重版了。当时因受篇幅和时间限制,资料收集不够全面。为了满足各方面朋友的需要,本人特将近几年收集的资料以及自己做过的一些实验成果加以整理,编写了这本《花色小食品加工法·续集》,以供各位参考。

本书共介绍了 140 余种食品的加工方法及成品特点。除补充了 6 种花生制品、7 种大豆制品、5 种海带制品和 2 种胡萝卜制品的加工方法外,同时增编了以大米、玉米、番茄、南瓜、食用菌、畜肉、水产、蛋类及十几种水果为原料经深加工成为 90 余种系列食品的加工方法,还介绍了以蔬菜为原料制成 10 种家常小菜的腌制方法和 20 余种各地传统名食品、乡土风味小食品及 14 种家制小食品、自制调味料等方法,故此书内容更为丰富,花色品种更齐全,也更值得各位朋友一读。愿此书给你生活增加色彩,并伴随你走上富裕之路。

编著者

1995 年 12 月于湘潭大学

目 录

花 生 制 品

- 一、花生椰奶..... (1)
- 二、多维麦胚花生酱..... (2)
- 三、花生酥糖..... (3)
- 四、冰糖花生..... (4)
- 五、多味花生米..... (5)
- 六、花生脆枣..... (6)

大 豆 制 品

- 一、蜂蜜豆奶饮料..... (8)
- 二、果汁豆奶..... (10)
- 三、新型牛奶豆腐..... (11)
- 四、徐州臭盐豆..... (12)
- 五、豆渣小食品——脆果..... (13)
- 六、味味豆..... (14)
- 七、速食豆腐花..... (15)

大 米 制 品

- 一、大米绿豆速食粥..... (18)
- 二、美味米奶..... (20)

三、糙米茶	(22)
四、米芽豆乳	(23)
五、翡翠米凉粉	(23)
六、碎米小食品	(24)
七、黑米八宝粥	(25)
八、黑米营养饮料	(26)
九、黑米羹方便食品	(27)
十、方便米粉丝	(28)

玉米制品

一、甜玉米饮料	(30)
✓ 二、玉乳羹	(31)
三、油炸玉米片	(32)
四、玉米楂风味饼干	(33)
五、膨化玉米面包	(34)
六、魔芋玉米方便粥	(35)

海带制品

一、海带饮料	(37)
二、海带面包	(38)
三、海带豆	(39)
四、海带面条	(41)
五、速冻海带	(42)

番茄制品

一、原汁番茄罐头	(44)
二、番茄酱罐头	(45)

三、番茄果茶	(47)
四、番茄脯	(48)
五、番茄雪糕	(49)

胡萝卜、南瓜制品

一、金参果茶	(52)
二、甜橙-胡萝卜复合汁	(54)
三、南瓜饮料	(55)
四、南瓜发酵饮料	(57)
五、南瓜脯	(58)
六、辣味南瓜脯	(59)
七、奶油南瓜	(60)
八、南瓜粉	(60)

食用菌制品

一、带肉平菇饮料	(62)
二、食用菌罐头	(63)
三、盐水蘑菇	(64)
四、蘑菇蜜饯	(65)
五、雪花香菇柄	(67)
六、香菇酱	(68)
七、蘑菇酱油	(68)
八、香菇菌油	(69)
九、银耳果汁饮料	(70)
十、银耳桂圆膏	(71)
十一、玉枣银耳罐头	(73)
十二、蘑菇浸膏	(74)

水果制品

一、苹果梨罐头	(77)
二、粒粒橙饮料	(78)
三、蜜桃乳饮料	(80)
四、粒粒菠萝汁	(81)
五、杨梅果肉粒粒饮料	(82)
六、香蕉原汁	(84)
七、椰子汁绿豆奶	(85)
八、果汁奶饮料	(87)
九、“罗汉可乐”保健饮料	(88)
十、菱角酱	(89)
十一、板栗果脯	(90)
十二、低糖菠萝果脯	(92)
十三、低糖金桔果脯	(93)
十四、莲子蜜饯	(95)
十五、桂圆夹心蜜饯	(96)
十六、苹果脆片	(98)
十七、油氽香蕉片	(99)
十八、金黄色葡萄干	(100)
十九、胡柚陈皮	(102)
二十、胡柚皮蜜饯	(103)
二十一、胡柚砂囊罐头	(103)
二十二、胡柚悬浮果汁	(104)

家常小菜腌制品

一、蒜香酱洋姜	(106)
---------------	-------

二、萝卜豆·····	(107)
三、腌韭菜·····	(108)
四、酱杏仁瓜·····	(109)
五、泡菜·····	(109)
六、甜酱藕片·····	(110)
七、辣三丁·····	(111)
八、笋豆干·····	(112)
九、南京素什锦·····	(112)
十、酸辣洋白菜·····	(113)

畜肉、水产制品

一、卤猪 ^肉 ·····	(114)
二、烤叉肉·····	(115)
三、金华火腿·····	(116)
四、人造火腿·····	(118)
五、湖南小香肠·····	(119)
六、五香辣味牛肉干·····	(120)
七、五香兔肉·····	(121)
八、美味烤鱼片·····	(122)
九、多味小鲫鱼干·····	(123)
十、美味鱼火腿·····	(125)
十一、龙虾片·····	(127)
十二、糟鱼·····	(128)
十三、鸡肉松·····	(128)
十四、熏鸡·····	(130)
十五、酸辣鸡·····	(131)
十六、袖珍烧鸡·····	(132)

十七、鹌鹑肉干·····	(133)
十八、香菇鹌鹑软罐头·····	(134)
十九、烧鹅·····	(135)
二十、秘制酱鸭·····	(136)

蛋 制 品

一、无铅皮蛋·····	(138)
二、鹌鹑皮蛋·····	(139)
三、多油咸鸭蛋·····	(140)
四、快速腌制咸鸭蛋·····	(141)
五、辣酱腌蛋·····	(141)
六、糟蛋·····	(142)
七、五香鹌鹑蛋罐头·····	(144)

传统名食和乡土风味小食

一、潮州春饼·····	(146)
二、黄岩百合苔饼·····	(147)
三、同州月牙烧饼·····	(148)
四、泸州桂花黄粑·····	(148)
五、京东肉饼(清真风味)·····	(149)
六、普州麻辣米卷·····	(150)
七、三台金钢圈(儿童食品)·····	(151)
八、扬州千层油糕·····	(151)
九、湖北麻烘糕·····	(153)
十、陕南红香血干·····	(154)
十一、漳州猫仔粥·····	(155)
十二、常州马蹄酥·····	(156)

十三、嘉兴鲜肉粽·····	(157)
十四、天津麻花·····	(157)
十五、九江煎堆·····	(159)
十六、峨眉糕·····	(160)
十七、扬州翡翠烧卖·····	(161)
十八、四川担担面·····	(162)
十九、天津狗不理包子·····	(162)
二十、长沙油炸臭豆腐·····	(163)

家制小食及调味料

一、家制杏仁霜·····	(166)
二、家制黑芝麻糊·····	(166)
三、家制美味虾条·····	(167)
四、家制空心芒果·····	(168)
五、家制石榴气鼓·····	(168)
六、家制香菇麻叶·····	(169)
七、家制多色雪蕉·····	(170)
八、家制冰淇淋两例·····	(170)
九、家制万能佐料汁·····	(171)
十、家制沙拉酱·····	(171)
十一、自制姜醋·····	(172)
十二、自制姜蜜·····	(172)
十三、自制姜蒜调味汁·····	(173)
十四、自制火锅调料·····	(173)

花生制品

一、花生椰奶

(一) 原料

花生蛋白液 100 公斤, 椰子粉 0.9 公斤, 全脂奶粉 0.8 公斤, 白砂糖 8 公斤, 黄原胶 100 克, 蒸馏单甘酯 40 克, 聚甘油脂肪酸酯 60 克, 柠檬酸 40 克, 柠檬酸钠 10 克, 焦磷酸 20 克, 椰子香精 30 毫升。

(二) 工艺流程

花生仁 → 去杂 → 去红衣 → 磨制 → 水溶 →
离心分离 → $\left\{ \begin{array}{l} \rightarrow \text{乳油} \rightarrow \text{一次分离} \rightarrow \text{二次分离} \rightarrow \text{精制花生油} \\ \rightarrow \text{花生蛋白液} \rightarrow \text{配料、调制} \rightarrow \text{均质} \end{array} \right.$
→ 罐装 → 封盖 → 杀菌 → 检验 → 成品

(三) 操作要点

1. 去红衣: 花生仁在 55~60℃ 温度下烘烤 15 分钟后, 即可搓去红衣。

2. 磨制: 采用 S405 型三辊研磨机干法粉碎, 破坏花生仁组织细胞, 以便有利于分离大部分脂肪。高压均质机经 20~25 兆帕压力均质处理, 以达均匀、细腻, 提高其稳定性。

3. 罐装、杀菌、检验: 杀菌公式为 $\frac{10-20-8(\text{分钟})}{118^{\circ}\text{C}}$
对成品进行常规检验, 剔除不合格者。

(四) 产品特点

本品呈乳白色均匀浑浊液, 具有清甜醇厚的椰奶风味, 无

苦涩味，口感良好，较长时间贮藏后，允许有少量沉淀，但摇匀后，仍呈均匀浑浊状。

二、多维麦胚花生酱

(一) 原料

花生仁、小麦胚芽、调味剂（糖、食盐、辣椒等）、稳定剂（氢化植物油、甘油一酸酯，使用量为1%~3%）、防腐剂（采用山梨酸，使用量一般为0.1%~0.15%）、抗氧化剂（选用BHA和BHT油溶性抗氧化剂及其增效剂混合使用，添加比例为1:1:0.5，BHA和BHT添加量按酱中油脂含量的0.035%~0.04%为宜）。

(二) 工艺流程

小麦胚芽 → 提纯 → 灭酶钝化 → 混合（同时加入花生仁 → 去杂 → 烘烤 → 破碎去红衣 → 稳定剂、调味剂、抗氧化剂和防腐剂） → 第一次研磨 → 第二次研磨 → 冷却 → 装瓶 → 贴标 → 成品

(三) 操作要点

1. 小麦胚芽预处理

(1) 首先分离除去小麦胚芽中较多的麸皮及异物，使其纯度达85%以上。

(2) 灭酶钝化：采用远红外辐射干燥灭酶钝化法，烘烤温度为160~180℃，使干燥的小麦胚芽水分含量在4%以下，以除去“生腥味”，增加清香味。

2. 花生仁的预处理

(1) 去杂：人工或机械挑选、去杂，除去未熟粒、霉变粒、虫蚀粒及泥土、石屑和外壳等杂物。

(2) 烘烤：用电烤炉180~200℃烘烤约15分钟左右，即

2. 熬糖：白砂糖注入适量水搅拌均匀，待溶解后放入饴糖，加热至沸，再放油、桂花，熬至糖浆起大泡时，即可离火（可用棒沾少许糖浆冷却后，牙咬发脆，表示恰到好处）。

3. 和料：将熬好的糖浆倒入花生仁拌和均匀，然后倒在案板上，用木槌边捶边折叠，反复多次，使花生仁和糖浆充分混匀。

4. 压片：待上述花生仁糖浆溶为一体并起酥层时，即可拉长压片。

5. 整形：用刀将上花生糖片按需要切成方形或菱形。

6. 冷却：晾凉即为成品。

（四）产品特点

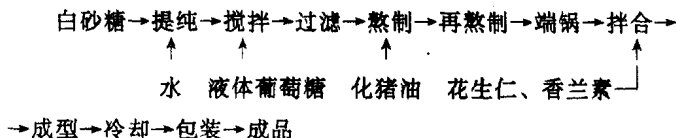
本品色泽淡黄，酥脆香甜。

四、冰糖花生

（一）原料

花生仁 22.5 公斤，白砂糖 22.5 公斤，化猪油 500 克，香兰素 25 克，液体葡萄糖 9 公斤。

（二）工艺流程



（三）操作要点

1. 原料选取：选取优质花生仁，炒熟去皮，颗粒饱满均匀，色白，无碎瓣。

2. 熬糖：糖与水的比例为 10 : 2，糖浆过滤煮沸后，下化猪油，熬至 140℃ 时端锅。

3. 成型：端锅后，将花生仁、香兰素倒入锅内，拌合均匀，然后按每颗成品花生仁 2~3 粒，用手工迅速分颗成型。

(四) 产品特点

本品为 2~3 粒花生仁结成一颗，花生仁不外露，外层糖体透明有光，色白略黄，组织松脆，糖与花生仁结合紧密，口味香甜可口，有突出的花生香味，为重庆传统名产。

五、多味花生米

(一) 原料

花生仁 500 克，白砂糖 200 克，饴糖 200 克，水约 100 克，精盐 5 克，胡椒粉 5 克，辣椒粉 5 克，花椒粉 3 克，甘草粉 3 克，粳米 400 克，八角、桂皮各适量，菜油 400 克（约耗 50 克）。

(二) 工艺流程

综合粉制备→沙炒→熬糖→和料→油炸→沥油→成品

(三) 操作要点

1. 综合粉制备：炒锅洗净放在火上烧热，把粳米、八角、桂皮倒入锅内，用锅铲不停地翻动，待炒至粳米呈淡黄色时装盘。冷却后碾成粉，加入精盐、胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、甘草粉拌匀，成综合粉，将其平铺在平净的面板上待用。

2. 沙炒：用净沙在锅里烧热，将花生仁放入炒熟。

3. 熬糖：将清水倒入锅中烧开，放入饴糖、白糖，用小火边加热，边不停地搅动，当糖温熬至 135℃ 左右时，拿筷子挑糖，能拉成细长丝时即停火。

4. 和料：将炒好的花生仁倒进糖锅，用锅铲轻轻翻动，使糖液牢牢粘裹住花生仁。然后将花生仁倒入综合粉内，用手迅速拌匀，使综合粉能牢牢粘裹住每粒糖花生仁，最后用网

筛过筛待用。

5. 油炸：炒锅置旺火上，放入菜油，烧至七成热时，将粘有综合粉的花生仁倒入，炸至金黄色时捞出，沥净油即为成品。

（四）产品特点

本品酥香爽口，脆、甜、麻辣，风味独特。

六、花生脆枣

（一）原料

大红枣，花生仁。

（二）工艺流程

大红枣 → 浸泡 → 漂洗 → 晾干 → 去核 ———— → 配料 → 烘制 → 晾凉
花生仁 → 烘烤 → 晾凉 → 去红衣 ————
凉 → 包装 → 成品

（三）操作要点

1. 选取个大无虫的大红枣适量，放入温水中浸泡 20 分钟后，漂洗干净，沥水晾干。

2. 将适量的花生仁入烤箱，用 150℃ 烘烤 4 分钟取出，晾凉后搓去红衣待用。

3. 红枣去核：用相当于枣核直径的圆管刀从枣的一头直捅至另一头，然后掉头，再用相当于枣核直径的一段平头钢筋（要洗干净，用 75% 酒精擦一遍）将枣核捅出。若无管刀，也可采取一木块在上面挖一比枣核略大的洞，将枣竖放在洞上，用小锤在枣上一砸，然后再用平头钢筋即可捅出枣核。

4. 配料：将捅出枣核的枣里塞进两粒去皮花生仁，依此将枣和花生仁加工好。