

# 麻辣食品

## 生产技术与配方

斯波◎著



免费下载

MP3

手机扫一扫  
讲课随时听

 中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位  
国家一级出版社

要 目 录

第一章 绪论 1  
第一节 食品工业的发展 1  
第二节 食品工业的组成 2  
第三节 食品工业的地位 3  
第四节 食品工业的特点 4  
第五节 食品工业的组成 5  
第六节 食品工业的组成 6  
第七节 食品工业的组成 7  
第八节 食品工业的组成 8  
第九节 食品工业的组成 9  
第十节 食品工业的组成 10

# 麻辣食品生产技术与配方

斯 波 著

ISBN 7-110-07000-0

中国纺织出版社

地址：北京东直门内大街 264 号  
邮编：100027

电话：(010) 64161888  
传真：(010) 64161889

网址：<http://www.cntex.com.cn>

电子邮箱：[zhuang@cntex.com.cn](mailto:zhuang@cntex.com.cn)

2008 年 8 月第 1 版  
2008 年 7 月第 1 次印刷

定价：38.00 元

 中国纺织出版社

国家一级出版社

全国百佳图书出版单位

## 内 容 提 要

本书主要介绍了麻辣食品产业转型、麻辣食品企业发展现状与趋势、麻辣食品加工技术等内容,深度剖析麻辣食品产业现状,并立足调味需求、总结调味精髓、创新调味技巧,利用原材料和香辛料的互补调味优势融入调味新技术,给出 450 多种具体的麻辣食品配方。

本书可供麻辣食品企业以及创业者阅读和参考,对调味品人有重要的指导意义。

### 图书在版编目(CIP)数据

麻辣食品生产技术与配方 / 斯波著. — 北京: 中国纺织出版社, 2018. 6

ISBN 978 - 7 - 5180 - 4770 - 3

I. ①麻… II. ①斯… III. ①食品加工—基本知识  
IV. ①TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 042496 号

---

责任编辑:国 帅 闫 婷 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>

三河市宏盛印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2018 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开本:710×1000 1/16 印张:20.25

字数:339 千字 定价:68 元

京朝工商广字第 8172 号

---

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

作者通过整理亲身实践所获得的经验编写了《麻辣食品生产技术与配方》一书,多年来,作者在一线为企业服务,亲历众多经典案例,作者将这些案例的内容整理成书,图书内容实用高效,能够引导麻辣食品市场需求趋势的变化,本书不仅可以作为从业者的技术指导,还将是麻辣食品未来趋势的引领者。

根据消费情况的研究分析,麻辣食品是未来富有挑战性和市场活力的一类食品。书中就如何做好麻辣食品调味给出了足够多的例子和配方,充分考虑到消费者的需求体验,实现了新资源的立体化,给出实际操作教学,适合新时代的需求,受到众多食品人的关注和期待,书中的实践应用相信不会让读者失望。

人们的美好饮食生活离不开麻辣食品,编写此书可引导麻辣食品的升级换代、与时俱进以及高效价值转移,这正是我们消费的需求,也是人们生活水平提高的体现。本书立足调味需求、总结调味精髓、创新调味技巧,并融入了调味新技术的实现,如麻辣食品中可直接食用辣椒和花椒,带来了新兴的品牌价值和体验享受,也为越来越多的麻辣食品带来了新消费。根据消费需求,将香辛料的使用充分发挥到极致的技术也在书中得到体现,从单一的产品使用到上千种单品,完全符合原创的价值呈现,得到了专家学者的认可,也体现出企业的价值。本书中涉及的麻辣食品服务过大大小小的企业,20多年来被一些企业称为市场竞争的法宝,其优势就是安全、健康、科学、规范、合理、合法、合规、成本低、效果好、通用性强。在物料使用方面,本书中的原材料和香辛料互补调味优势明显,例如某些鸡肉类的调味完全体现鸡肉和香辛料的组合。在传统调味复合化方面,根据消费的历史,做出了独特的工艺和配方,突出了新的调味突破,也是调味的未来发展趋势和亮点。新的调味技术在书中也多有涉足,尤其是回味和厚味得到消费认可的调味,既做到了低成本,又做到了口味经典易普及,不仅可支持调味专家发展,也可给调味入门者使用,带来了更多新的调味价值。

麻辣调味一直以来是调味人关注的方面之一,本书对调味人具有重要的启示和指导意义。由于作者水平有限,本书还有很多不足之处,有待于完善和改进,衷心希望各位同行和读者提出宝贵意见和建议,在调味品的广大平台上,期待有更多志同道合的人们一起共建、共享、共赢!

斯波

2018年3月9日于成都

# 目 录

第一章 消费升级促进麻辣食品产业转型 .....	1
第一节 麻辣食品的现状和发展趋势 .....	1
一、麻辣食品的现状 .....	1
二、麻辣食品的新亮点 .....	2
三、麻辣食品新趋势 .....	3
第二节 麻辣食品产业转型的问题 .....	5
一、技术难题 .....	5
二、解决方法 .....	5
第三节 麻辣食品产业转型是麻辣食品产业发展的机遇 .....	6
一、涨价机会 .....	6
二、大格局整合 .....	6
三、平台共建 .....	6
第二章 麻辣食品配方 .....	8
第一节 青菜薄麻辣食品生产技术 .....	8
一、麻辣青菜薄的开发 .....	8
二、不同风味青菜薄配方 .....	8
三、麻辣青菜薄调味料的使用 .....	11
第二节 麻辣卤香花生生产技术 .....	11
一、麻辣卤香花生生产 .....	11
二、麻辣卤香花生配方 .....	12
三、麻辣卤香花生的发展趋势 .....	12
第三节 麻辣卤香凤爪生产新技术 .....	13
一、麻辣卤香凤爪生产 .....	13
二、麻辣卤香凤爪配方 .....	13
三、麻辣卤香凤爪的未来走向 .....	14
第四节 麻辣辣子鸡生产技术 .....	14
一、麻辣辣子鸡生产工艺 .....	14
二、麻辣辣子鸡生产配方 .....	15

第五节 豆渣开发食品研究新技术 .....	17
一、豆渣加工食品新工艺 .....	17
二、豆渣食品生产配方 .....	17
第六节 风味豆豉生产技术创新消费 .....	23
一、风味豆豉的调味工艺 .....	23
二、风味豆豉的配方 .....	24
三、风味豆豉的创新消费 .....	24
第七节 川味火锅强化厚味调味技术 .....	25
一、强化川味火锅厚味的火锅底料生产工艺 .....	25
二、强化川味火锅厚味的调味 .....	25
三、川味火锅强化厚味配方 .....	26
第八节 重庆小面标准化生产技术 .....	27
一、面条标准化 .....	27
二、高汤标准化 .....	27
三、多元化风味标准化 .....	28
第九节 麻辣豆腐生产技术 .....	28
一、油炸麻辣豆腐生产工艺流程 .....	28
二、油炸麻辣豆腐生产技术要点 .....	28
三、油炸麻辣豆腐生产配方 .....	29
第十节 麻辣香菇生产技术 .....	31
一、麻辣香菇生产工艺流程 .....	31
二、麻辣香菇生产技术要点 .....	31
三、麻辣香菇生产配方 .....	32
第十一节 麻辣海带丝生产技术 .....	34
一、麻辣海带丝生产工艺流程 .....	34
二、麻辣海带丝生产技术要点 .....	34
三、麻辣海带丝生产配方 .....	35
第十二节 麻辣杏鲍菇生产新技术 .....	37
一、麻辣杏鲍菇生产工艺流程 .....	38
二、麻辣杏鲍菇生产技术要点 .....	38
三、麻辣杏鲍菇生产配方 .....	38
四、麻辣杏鲍菇生产注意事项 .....	40

第十三节 麻辣雪菜生产技术 .....	41
一、麻辣雪菜生产工艺流程 .....	41
二、麻辣雪菜生产技术要点 .....	41
三、麻辣雪菜生产配方 .....	42
第十四节 麻辣橄榄菜生产技术 .....	43
一、麻辣橄榄菜生产工艺流程 .....	43
二、麻辣橄榄菜生产技术要点 .....	44
三、麻辣橄榄菜生产配方 .....	44
第十五节 麻辣豆芽生产新技术 .....	46
一、麻辣豆芽生产工艺流程 .....	46
二、麻辣豆芽生产技术要点 .....	46
三、麻辣豆芽生产配方 .....	47
第十六节 麻辣黄瓜生产技术 .....	50
一、麻辣黄瓜生产工艺流程 .....	50
二、麻辣黄瓜生产技术要点 .....	51
三、麻辣黄瓜生产配方 .....	51
第十七节 麻辣豌豆生产技术 .....	53
一、麻辣豌豆生产工艺流程 .....	53
二、麻辣豌豆生产技术要点 .....	53
三、麻辣豌豆生产配方 .....	54
第十八节 麻辣香椿芽精深加工技术 .....	57
一、麻辣香椿芽生产工艺流程 .....	57
二、麻辣香椿芽生产技术要点 .....	57
三、麻辣香椿芽生产配方 .....	58
四、麻辣香椿芽生产注意事项 .....	60
第十九节 麻辣手撕牛肉生产技术 .....	60
一、麻辣手撕牛肉生产工艺流程 .....	60
二、麻辣手撕牛肉生产技术要点 .....	60
三、麻辣手撕牛肉生产配方 .....	61
第二十节 麻辣魔芋食品生产技术 .....	62
一、魔芋丝麻辣调味秘谈 .....	62
二、麻辣魔芋配方 .....	62

第二十一节 麻辣蘑菇生产技术 .....	64
一、麻辣蘑菇生产工艺 .....	64
二、麻辣蘑菇生产技术要点 .....	64
三、麻辣蘑菇生产配方 .....	65
第二十二节 麻辣鱼调料生产技术 .....	67
一、麻辣鱼浓缩香料的研发 .....	67
二、麻辣鱼浓缩香料的应用和加工新技术 .....	67
第二十三节 麻辣鸭翅生产技术 .....	69
一、麻辣鸭翅生产工艺流程 .....	69
二、麻辣鸭翅生产技术要点 .....	69
三、麻辣鸭翅生产配方 .....	69
第二十四节 麻辣萝卜干生产技术 .....	71
一、麻辣萝卜干生产工艺 .....	71
二、麻辣萝卜干生产技术要点 .....	71
三、麻辣萝卜干生产配方 .....	72
第二十五节 麻辣酱菜生产技术 .....	77
一、麻辣酱菜生产工艺流程 .....	77
二、麻辣酱菜生产技术要点 .....	77
三、麻辣酱菜生产配方 .....	77
四、麻辣酱菜生产注意事项 .....	79
第二十六节 麻辣鸡蛋干生产技术 .....	80
麻辣鸡蛋干配方 .....	80
第二十七节 糊辣椒鸡爪生产技术 .....	83
一、糊辣椒鸡爪生产工艺流程 .....	83
二、糊辣椒鸡爪生产技术要点 .....	83
三、糊辣椒鸡爪生产配方 .....	83
第二十八节 麻辣酸菜生产技术 .....	85
一、麻辣酸菜生产工艺流程 .....	85
二、麻辣酸菜生产技术要点 .....	85
三、麻辣酸菜生产配方 .....	85
第二十九节 麻辣豆腐干生产技术 .....	87
麻辣豆腐干配方 .....	87



第三十节 麻辣土豆片生产技术	91
一、土豆产业资源	91
二、麻辣土豆片生产工艺	92
三、麻辣土豆片生产配方	92
第三十一节 麻辣魔芋烧鸭食品生产技术	95
一、魔芋烧鸭麻辣食品生产工艺	95
二、魔芋烧鸭麻辣食品生产技术要点	95
三、魔芋烧鸭麻辣食品生产配方	96
第三十二节 麻辣花椒嫩芽生产技术	99
一、花椒嫩芽资源	99
二、花椒嫩芽食品生产工艺	99
三、麻辣花椒嫩芽生产配方	100
第三十三节 麻辣苦楮豆腐生产技术	102
一、苦楮豆腐	102
二、麻辣苦楮豆腐配方	102
第三十四节 麻辣大蒜根须生产技术	104
一、麻辣大蒜根须生产工艺	104
二、麻辣大蒜根须生产配方	105
三、麻辣大蒜根须生产技术要点	115
第三十五节 麻辣条生产新技术	116
一、麻辣条生产新技术六低卖点	116
二、麻辣条生产新技术三不加卖点	116
三、麻辣条生产新技术五大优势卖点	117
四、麻辣条配方	117
第三十六节 麻辣酱生产技术	118
一、麻辣牛肉辣酱配方	118
二、麻辣鸡肉酱配方	119
三、牛肉豆豉酱配方	120
四、麻辣酱配方	120
五、麻辣兔肉酱配方	121
六、青椒鸡肉酱配方	122
七、青椒牛肉酱配方	123

10	八、水煮鱼调料配方 .....	125
10	九、火锅蘸酱配方 .....	127
20	十、拌饭酱配方 .....	129
20	十一、拌面酱配方 .....	129
20	十二、拌菜酱配方 .....	130
20	第三十七节 麻辣兰花豆及蚕豆生产技术 .....	132
20	一、麻辣蚕豆配方 .....	132
20	二、麻辣蟹黄蚕豆配方 .....	133
20	三、麻辣兰花豆配方 .....	134
20	四、烧烤麻辣兰花豆配方 .....	135
20	五、麻辣鸡肉兰花豆配方 .....	138
20	六、麻辣烤鸡味兰花豆配方 .....	139
20	七、麻辣牛肉味兰花豆配方 .....	140
20	八、蒜香麻辣兰花豆配方 .....	141
20	九、牛肉味兰花豆配方 .....	142
20	十、山椒麻辣胡豆配方 .....	142
20	第三十八节 麻辣山椒豌豆配方 .....	144
20	一、麻辣山椒豌豆配方 1 .....	144
20	二、麻辣山椒豌豆配方 2 .....	144
20	第三十九节 麻辣健康肉配方 .....	145
20	一、麻辣素肉及蛋白肉生产配方 .....	145
20	二、烧烤麻辣素肉生产配方 .....	146
20	三、麻辣牛肉味素肉生产配方 .....	148
20	四、麻辣山椒味素肉生产配方 .....	149
20	五、麻辣豆筋配方 .....	149
20	六、麻辣手撕素肉配方 .....	150
20	七、麻辣纳豆配方 .....	151
20	第四十节 麻辣肉制品生产技术 .....	152
20	一、麻辣猪皮配方 .....	152
20	二、麻辣牛耳配方 .....	153
20	三、麻辣牛板筋配方 .....	154
20	四、麻辣兔肉配方 .....	157

五、麻辣椒香鸭翅配方	158
六、麻辣蚕蛹配方	158
七、麻辣牛肉配方	159
八、麻辣鸡丝配方	161
九、手撕肉配方	162
十、麻辣肉丝配方	163
十一、麻辣鹌鹑配方	163
十二、麻辣鹅掌配方	165
十三、麻辣牛蹄筋配方	165
十四、麻辣龙虾配方	167
十五、麻辣鸡肉丸配方	167
十六、麻辣烧烤牛肚配方	168
第四十一节 麻辣鱼生产技术	168
一、麻辣鱼配方	168
二、麻辣鱼块配方	172
三、麻辣鱼条配方	173
四、麻辣小鱼仔配方	174
五、麻辣鱿鱼配方	175
第四十二节 麻辣卤料生产技术	179
一、麻辣卤料配方	179
二、麻辣肉味专用调料配方	183
第四十三节 麻辣腌制料生产技术	184
一、奥尔良腌制料麻辣配方	184
二、麻辣腌制料配方	185
三、麻辣盐焗鸡腌制配方	186
第四十四节 麻辣鸡枞菌生产技术	186
一、麻辣烤鸡枞菌调料配方	186
二、麻辣鸡枞菌配方	187
三、烧烤麻辣鸡枞菌配方	190
第四十五节 麻辣金针菇配方	190
一、麻辣金针菇配方 1	190
二、麻辣金针菇配方 2	190

321	三、麻辣金针菇配方 3	191
321	四、麻辣金针菇配方 4	191
021	五、麻辣金针菇配方 5	192
121	六、麻辣金针菇配方 6	192
221	七、麻辣金针菇配方 7	192
321	八、麻辣金针菇配方 8	193
421	九、麻辣金针菇配方 9	193
521	十、麻辣金针菇配方 10	194
621	十一、麻辣金针菇配方 11	194
721	十二、麻辣金针菇配方 12	194
821	十三、麻辣金针菇配方 13	195
921	十四、麻辣金针菇配方 14	195
021	十五、麻辣金针菇配方 15	195
121	十六、麻辣金针菇配方 16	196
2	第四十六节 麻辣竹笋生产技术	196
321	一、麻辣竹笋配方	196
421	二、麻辣野山椒味竹笋配方	198
521	三、麻辣烧烤味竹笋配方	202
6	第四十七节 麻辣蕨菜配方	202
721	麻辣蕨菜配方	202
8	第四十八节 麻辣茄子生产技术	203
921	麻辣茄子配方	203
0	第四十九节 麻辣辣椒丝生产技术	205
121	麻辣辣椒丝配方	205
2	第五十节 麻辣海白菜生产技术	207
321	一、麻辣海白菜配方	207
421	二、红油麻辣海白菜配方	207
521	三、山椒麻辣海白菜配方	208
6	第五十一节 麻辣板栗丝生产技术	209
721	一、麻辣板栗丝配方	209
821	二、麻辣牛肉味板栗丝配方	209
921	三、烧烤麻辣板栗丝配方	210

四、剁椒麻辣板栗丝配方 .....	210
五、经典麻辣板栗丝配方 .....	211
六、山椒麻辣板栗丝配方 .....	212
第五十二节 麻辣花生生产技术 .....	213
一、麻辣花生调料配方 .....	213
二、麻辣牛肉味花生调料配方 .....	214
三、麻辣烤肉味花生调料配方 .....	214
四、麻辣花生配方 .....	215
五、裹衣麻辣花生配方 .....	219
六、裹衣烧烤麻辣花生配方 .....	220
七、麻辣烤肉味花生配方 .....	223
八、麻辣鸡肉味花生配方 .....	223
九、麻辣牛肉味花生配方 .....	224
十、麻辣山椒味花生配方 .....	225
十一、麻辣蟹黄味花生配方 .....	225
十二、麻辣烤牛肉味花生配方 .....	226
十三、经典麻辣花生配方 .....	226
第五十三节 麻辣膨化玉米生产技术 .....	227
一、麻辣味膨化玉米豆配方 .....	227
二、麻辣烤肉味膨化玉米豆配方 .....	227
三、麻辣鸡肉味膨化玉米豆配方 .....	228
四、麻辣椒香味膨化玉米豆配方 .....	228
五、麻辣烧烤味膨化玉米豆配方 .....	228
第五十四节 麻辣土豆泥生产技术 .....	229
一、麻辣香菇鸡味土豆泥配方 .....	229
二、麻辣牛肉土豆泥配方 .....	229
三、麻辣鸡翅土豆泥配方 .....	230
第五十五节 麻辣藕带生产技术 .....	230
一、山椒麻辣藕带配方 .....	230
二、麻辣藕带配方 .....	231
第五十六节 麻辣馅料生产技术 .....	232
一、麻辣白菜馅料配方 .....	232

015	二、麻辣酱菜馅料配方 .....	233
115	三、麻辣海白菜馅料配方 .....	233
215	四、麻辣东北酸菜馅料配方 .....	234
315	五、麻辣木耳馅料配方 .....	234
415	六、麻辣酸菜馅料配方 .....	234
515	七、麻辣笋菜馅料配方 .....	235
615	八、麻辣花生酸菜馅料配方 .....	235
2	第五十七节 麻辣菊芋生产技术 .....	236
015	一、麻辣菊芋配方 1 .....	236
055	二、麻辣菊芋配方 2 .....	237
095	三、麻辣菊芋配方 3 .....	237
135	四、麻辣菊芋配方 4 .....	237
175	五、麻辣菊芋配方 5 .....	238
215	六、麻辣菊芋配方 6 .....	238
255	七、麻辣菊芋配方 7 .....	239
295	八、麻辣菊芋配方 8 .....	239
335	九、麻辣菊芋配方 9 .....	239
375	十、麻辣菊芋配方 10 .....	240
415	十一、麻辣菊芋配方 11 .....	240
455	十二、麻辣菊芋配方 12 .....	240
85	第五十八节 麻辣甜瓜干生产技术 .....	241
105	一、麻辣甜瓜干配方 1 .....	241
145	二、麻辣甜瓜干配方 2 .....	241
095	第五十九节 麻辣莴笋生产技术 .....	242
015	山椒麻辣莴笋配方 .....	242
015	第六十节 麻辣贡菜生产技术 .....	242
095	一、麻辣贡菜生产配方 1 .....	242
095	二、麻辣贡菜配方 2 .....	243
015	第六十一节 麻辣牛蒡生产技术 .....	243
015	一、麻辣牛蒡生产配方 1 .....	243
505	二、麻辣牛蒡生产配方 2 .....	243
1	第六十二节 麻辣车前草生产技术 .....	244

一、麻辣车前草配方 1	244
二、麻辣车前草配方 2	244
第六十三节 麻辣马齿苋生产技术	245
麻辣马齿苋配方	245
第六十四节 麻辣甜菜丝生产技术	246
一、麻辣甜菜丝配方 1	246
二、麻辣甜菜丝配方 2	247
第六十五节 麻辣青菜丝生产技术	247
一、麻辣青菜丝配方 1	247
二、麻辣青菜丝配方 2	248
第六十六节 麻辣野菜生产技术	248
麻辣野菜配方	248
第六十七节 麻辣洋禾生产技术	248
麻辣洋禾配方	248
第六十八节 麻辣豇豆生产技术	249
麻辣豇豆配方	249
第六十九节 麻辣牛肝菌生产技术	249
麻辣牛肝菌配方	249
第七十节 麻辣鲍鱼菇生产技术	250
麻辣鲍鱼菇配方	250
第七十一节 麻辣核桃花生产技术	251
麻辣核桃花配方	251
第七十二节 麻辣刺耳牙生产技术	251
麻辣刺耳牙配方	251
第七十三节 麻辣丝瓜生产技术	252
一、麻辣丝瓜配方 1	252
二、麻辣丝瓜配方 2	252
三、麻辣丝瓜配方 3	252
四、麻辣丝瓜配方 4	253
第七十四节 麻辣洋葱酱生产技术	253
一、麻辣洋葱酱配方 1	253
二、麻辣洋葱酱配方 2	253

第七十五节 麻辣松茸生产技术 .....	254
麻辣松茸配方 .....	254
第七十六节 麻辣胡萝卜生产技术 .....	254
麻辣胡萝卜配方 .....	254
第七十七节 麻辣黄花生产技术 .....	255
一、麻辣黄花配方 1 .....	255
二、麻辣黄花配方 2 .....	255
三、麻辣黄花配方 3 .....	255
第七十八节 麻辣猴头菇生产技术 .....	256
一、麻辣猴头菇配方 1 .....	256
二、麻辣猴头菇配方 2 .....	256
三、麻辣猴头菇配方 3 .....	257
四、麻辣猴头菇配方 4 .....	257
第七十九节 麻辣芥菜丝生产技术 .....	257
一、麻辣芥菜丝配方 1 .....	257
二、麻辣芥菜丝配方 2 .....	258
三、麻辣芥菜丝配方 3 .....	258
四、麻辣芥菜丝配方 4 .....	258
第八十节 麻辣花生芽生产技术 .....	259
一、麻辣花生芽配方 .....	259
二、麻辣山椒花生芽配方 .....	260
第八十一节 火锅及火锅底料生产技术 .....	261
一、火锅增香原料配方 .....	261
二、火锅调味特色配料配方 .....	262
三、火锅浓缩香料配方 .....	263
四、耐高温增味配料配方 .....	264
五、骨香味强化配料配方 .....	264
六、海鲜味增味配料配方 .....	264
七、鲜香增味配料配方 .....	265
八、麻辣火锅底料配方 .....	265
九、麻辣无渣火锅底料配方 .....	273
十、四川冒菜底料配方 .....	274



十一、重庆麻辣烫底料配方 .....	275
第八十二节 辣味快餐汤料生产技术 .....	275
一、麻辣露配方 .....	275
二、麻辣精膏配方 .....	276
三、快餐调味酱配方 .....	277
四、快餐凉拌菜配方 .....	277
五、快餐面食调味料配方 .....	279
六、麻辣烧烤料配方 .....	286
七、麻辣蒸肉米粉配方 .....	287
八、炖汤专用强化配料配方 .....	287
九、快餐底汤调料配方 .....	289
十、面食汤料配方 .....	289
十一、餐饮专用底汤配料配方 .....	290
第八十三节 麻辣鲜等粉状调料生产技术 .....	291
一、麻辣鲜粉状调料配方 .....	291
二、麻辣肉味王粉状调料配方 .....	291
三、麻辣鸡味粉状调料配方 .....	292
四、凉拌菜调料配方 .....	292
第八十四节 麻辣休闲膨化食品调味料生产技术 .....	293
一、麻辣膨化调味粉基料配方 .....	293
二、麻辣烧烤味膨化调味粉配方 .....	294
三、麻辣鸡翅味膨化调味粉配方 .....	295
四、麻辣牛肉味膨化调味粉配方 .....	296
五、蒜香麻辣膨化调味料粉配方 .....	297
第八十五节 麻辣锅巴生产技术 .....	298
一、麻辣锅巴配方 .....	298
二、烧烤麻辣锅巴配方 .....	301
三、麻辣鸡肉锅巴配方 .....	301
第八十六节 红烧牛肉面生产技术 .....	301
一、红烧牛肉面酱料配方 .....	301
二、红烧牛肉面粉料配方 .....	302
第八十七节 酸辣粉生产技术 .....	302