

郑友军 主编
贺荣平 姜燕 郑向军 编

休闲小食品 生产工艺与配方

XIUXIAN XIAOSHIPIN SHENGCHAN GONGYI YU PEIFANG



中国轻工业出版社

休闲小食品 生产工艺与配方

郑友军 主编 贺荣平 姜燕 郑向军 编

 中国轻工业出版社

FC75/20

图书在版编目 (CIP) 数据

休闲小食品生产工艺与配方/郑友军主编. —北京: 中国轻工业出版社, (2000. 2 重印)

ISBN 7-5019-2553-4

I. 休… II. 郑… III. ①小食品-食品加工②小食品-配方 IV. TS219

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 24808 号

责任编辑: 李亦兵 责任终审: 滕炎福 封面设计: 赵小云
版式设计: 智苏亚 责任校对: 方 敏 责任监印: 胡 兵

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

印 刷: 中国人民警官大学印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 1999 年 8 月第 1 版 2000 年 2 月第 2 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 10.375

字 数: 269 千字 印数: 3001—8000

书 号: ISBN 7-5019-2553-4/TS·1550 定价: 22.00 元

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •

前 言

我国幅员辽阔，各地的气候、物产不同，人们的生活习惯也不同，因此就形成了各地的不同风味小食品。我国南方的小食品以米制品为主，我国北方的小食品以面制品为多。另外，小食品及休闲食品的生产，在选料、口味、制法上都具有不同的风格和地方特点。可以说品种繁多，主副兼备；形色俱佳，风味各异；应时应节，营养合理；食用方便，经济实惠。颇受中外人士的欢迎。

本书内容比较丰富，但不可能将所有市场上的休闲小食品全部收集在书内，仅将作者能亲手制作的一些休闲小食品介绍给读者。对于书中的内容，读者有什么问题，或需购买相关的食品添加剂，请与作者联系。北京市食品工业研究所（永定门外沙子口路70号），邮编：100075，电话：（010）67215557-3013。

编 者

目 录

第一章 休闲食品加工基本知识	(1)
第一节 休闲食品的分类.....	(1)
一、休闲食品的特点	(1)
二、休闲食品的分类和范围	(2)
第二节 休闲食品加工基本知识.....	(3)
一、油炸加工	(3)
二、糖液的配制	(5)
三、果脯蜜饯加工	(16)
四、软糖及羹类加工	(18)
五、脱水干燥	(18)
第二章 食品卫生	(21)
第一节 食品卫生的重要性	(21)
第二节 食品卫生的基本要求	(23)
一、制作场地	(23)
二、食品原料和成品的卫生要求	(23)
三、食品生产设备的卫生要求	(24)
四、食品生产加工的卫生要求	(24)
五、生产人员的卫生要求.....	(25)
第三节 防止食品污染	(26)
一、物理性因素	(26)
二、微生物污染	(26)
三、化学性污染	(28)
第三章 休闲食品主要原辅料	(29)
第一节 主要原料	(29)

一、果 蔬	(29)
二、蔗 糖	(30)
三、面 粉	(32)
四、花 生	(33)
五、食用油	(34)
六、大米及米粉	(34)
第二节 辅助原料	(35)
一、奶 粉	(35)
二、蛋 品	(36)
三、蜂 蜜	(37)
四、饴 糖	(37)
五、琼 脂	(38)
第三节 常用食品添加剂	(40)
一、着色剂	(40)
二、香精香料	(41)
三、防腐剂	(43)
四、膨松剂	(43)
五、酸度调节剂	(43)
六、漂白剂	(44)
第四节 几种食品强化剂	(45)
一、赖氨酸盐	(45)
二、维生素	(45)
三、钙强化剂	(46)
四、铁质强化剂	(46)
第五节 其他类食品添加剂	(47)
一、稳定和凝固剂	(47)
二、代糖甜味剂	(47)
第四章 谷物类休闲食品	(51)
一、膨化休闲食品	(52)

二、锅巴	(53)
三、咪巴	(55)
四、香酥片	(56)
五、膨化锅巴	(59)
六、玉金酥	(61)
七、小米薄酥脆	(63)
八、乐口酥	(64)
九、蒜力酥	(66)
十、麦粒素	(70)
十一、营养麦圈、虾球等膨化休闲食品	(72)
第五章 瓜子类休闲食品	(74)
第一节 瓜子原料	(75)
一、瓜子的主料	(75)
二、瓜子的辅料	(76)
第二节 瓜子的基本加工方法	(78)
一、工艺流程	(78)
二、工艺要点	(79)
三、提示	(79)
第三节 瓜子加工实例	(80)
一、牛肉汁瓜子	(80)
二、奶油瓜子	(80)
三、甘草西瓜子	(81)
四、五香瓜子	(82)
五、十香瓜子	(83)
六、酱油西瓜子	(84)
七、话梅瓜子	(84)
八、玫瑰瓜子	(85)
九、奶油葵花子	(85)
十、多味葵花子	(86)

十一、烤香葵花子	(87)
十二、五香葵花子	(87)
十三、盐霜葵花子	(88)
十四、盐霜白瓜子	(88)
十五、椒盐白瓜子	(89)
第六章 花生类休闲食品	(90)
一、蜂蜜花生	(90)
二、鱼皮花生	(92)
三、花生酥 (潮式)	(95)
四、琥珀花生	(96)
五、奶油可可花生	(98)
六、甜酥花生	(99)
七、脆仁巧克力	(101)
八、香酥果系列	(103)
九、花生南糖	(112)
十、花生粘	(113)
十一、奶油花生片	(115)
十二、五香花生米	(116)
十三、奶油花生米	(116)
十四、椒盐花生米	(117)
十五、花生酱软糖	(118)
十六、碎果仁软糖	(119)
第七章 糖类休闲食品	(121)
一、豆酥糖 (宁绍式)	(121)
二、麻酥糖 (苏式)	(122)
三、胡桃块	(122)
四、椰丝球 (广式)	(123)
五、牛皮糖 (潮式)	(124)
六、孝感麻糖	(125)

七、浇切片	(125)
八、寸金糖和葱管糖	(126)
九、岳南泡糖和江北藕丝糖	(128)
十、其他块型糖	(130)
十一、脆松糖	(132)
十二、轻松糖	(133)
十三、软松糖	(134)
十四、粽子糖	(134)
十五、水果玩具糖	(135)
十六、玩具糖	(136)
十七、彩球糖	(137)
十八、花生酥	(138)
十九、豆面酥	(140)
二十、什锦南糖	(141)
二十一、糖黄豆	(143)
二十二、桑椹糖	(144)
二十三、碎米夹心糖	(145)
二十四、米花糖	(146)
第八章 鱼肉类休闲食品	(148)
第一节 鱼类休闲食品	(148)
一、五香鱼脯	(148)
二、五香烤鱼	(150)
三、香甜鱿(墨)鱼干	(152)
四、墨鱼干丝	(153)
第二节 肉类休闲食品	(155)
一、肉干	(155)
二、肉脯	(156)
第九章 果蔬糖渍类休闲食品	(157)
第一节 果品类	(158)

一、苹果脯	(158)
二、梨 脯	(159)
三、山楂脯	(161)
四、桃 脯	(162)
五、沙果脯	(163)
六、哈密瓜脯	(164)
七、杏 脯	(165)
八、樱桃脯	(166)
九、猕猴桃脯	(167)
十、菠萝脯	(168)
十一、金丝蜜枣	(170)
十二、青梅脯	(171)
十三、李 脯	(173)
十四、柿 脯	(173)
十五、金橘脯	(174)
十六、木瓜脯	(175)
十七、无花果脯	(176)
十八、白兰瓜脯	(177)
十九、橘 饼	(178)
二十、蜜芒果	(179)
二十一、蜜羊桃	(180)
二十二、蜜饯海棠	(180)
二十三、白糖杨梅	(181)
第二节 蔬菜类	(182)
一、胡萝卜脯	(182)
二、糖冬瓜	(183)
三、番茄脯	(184)
四、竹笋脯	(186)
五、南瓜脯	(187)

六、姜糖片	(188)
七、糖藕片	(189)
八、西葫芦脯	(190)
九、红薯脯	(191)
十、糖西瓜条	(192)
十一、凉薯脯	(193)
十二、九支卜	(194)
十三、红梅舌	(195)
十四、芹菜脯	(196)
十五、茄子脯	(196)
十六、猴头脯	(197)
十七、菊芋脯	(198)
十八、糖刀豆	(199)
十九、糖莲子	(200)
二十、糖天冬	(201)
二十一、白糖马蹄	(201)
二十二、糖蜜萝卜丝	(202)
二十三、蜜辣椒	(203)
二十四、蜜苦瓜	(204)
二十五、蜜山药	(205)
二十六、蜜木耳	(206)
二十七、蜜饯银耳	(206)
二十八、蜜饯芦笋	(207)
二十九、蜜饯莴笋	(208)
三十、蜜饯平菇	(209)
第三节 蜜饯与凉果	(210)
一、九制陈皮	(210)
二、加应子	(211)
三、糖青梅	(212)

四、话梅	(214)
五、杏话梅	(215)
六、蜜金橘	(216)
七、甘草金橘	(216)
八、十香果	(218)
九、玫瑰果	(219)
十、陈皮梅	(220)
十一、话杨梅	(220)
十二、七珍梅	(221)
十三、梅味金橘	(222)
十四、良友橄榄	(223)
十五、大福果	(224)
十六、青红丝	(225)
十七、蜜枇杷	(226)
十八、甘草柠檬	(227)
十九、甘草佛手	(228)
二十、甘草芒果	(228)
二十一、糖蜜白果	(229)
二十二、糖橙皮	(230)
二十三、糖柚皮	(231)
二十四、蜜胡柚皮	(231)
二十五、胡柚陈皮	(232)
第十章 枣类休闲食品	(234)
一、精制醉枣	(235)
二、新型乌枣	(237)
三、高维红枣什锦糖果	(238)
四、枣脯	(240)
五、无核金丝蜜枣	(242)
六、多味酥枣	(244)

七、膨化枣	(245)
八、水晶鲜枣	(247)
九、怪味金丝枣	(248)
十、营养红枣干	(249)
十一、无核糖枣	(251)
十二、玉 枣	(252)
十三、红枣保健维钙片	(254)
十四、果仁枣糕	(255)
十五、三合一红枣夹心饼干	(257)
第十一章 其他类休闲食品	(260)
第一节 油炸土豆片	(260)
一、油炸土豆片的土法加工工艺	(261)
二、油炸土豆片的机械化加工工艺	(262)
三、几种调味料配方	(264)
四、质量标准	(264)
五、产品的稳定性	(264)
六、几点说明	(265)
第二节 其他类	(265)
一、蛋酥卷（机制）	(265)
二、蛋 卷（手工）	(267)
三、云片糕	(269)
四、金丝蜜和银丝蜜	(272)
五、小豆羊羹	(275)
六、栗子羊羹	(276)
七、红果羊羹	(277)
八、豆面酥糖	(278)
九、山楂饼（山楂片）	(279)
十、果丹皮	(281)
十一、土豆、胡萝卜制果丹皮	(283)

十二、柿子果丹皮	(284)
十三、智力奶片	(285)
十四、低糖果脯的生产方法	(287)
十五、果蔬脆片	(288)
十六、果 冻	(290)
十七、牛奶布丁	(293)
十八、糯米糖	(293)
十九、琥珀方便面渣	(294)
二十、椰片干	(295)
二十一、怪味黄豆	(296)
二十二、怪味胡豆	(297)
二十三、辣味开花蚕豆	(299)
二十四、糖豆瓣	(299)
二十五、杏仁糖	(300)
二十六、椒盐杏仁	(301)
二十七、椒盐桃仁	(302)
二十八、琥珀桃仁	(303)
附录 有关国家标准	(305)
一、蜜饯食品卫生标准 (GB 14884—94)	(305)
二、干果食品卫生标准 (GB 16325—1996)	(307)
三、坚果食品卫生标准 (GB 16326—1996)	(312)
四、肉干、肉脯卫生标准 (GB 16327—1996) ...	(312)
五、烤鱼片卫生标准 (GB 16328—1996)	(314)

第一章 休闲食品加工基本知识

90年代以来,在食品工业中逐步形成的一个新型加工食品类——休闲食品,被国内外食品专家们誉为20世纪后期食品工业的重要创新,也是21世纪食品工业的重点发展方向之一。休闲食品之所以受欢迎,是因为它是符合人们丰富日常生活内容的要求的食品,它是食品工业随着人们生活逐渐充实起来的必然产物。

休闲食品的特点是风味鲜美,热值低,无饱腹感,清淡爽口,能伴随人们解除休闲时的寂寞。因而也就成为人类社会在满足基本营养要求以后的自发的选择结果,是顺应人类社会由温饱型逐渐朝着享受型转轨的时尚食品。它包含着具有民族传统特色的小吃食品、电视食品、部分旅游食品、消暇食品、薄膜食品等。市场上的销售量越来越大,每年以12%~15%的增长率快速增长,21世纪休闲食品将有更大的发展。

第一节 休闲食品的分类

一、休闲食品的特点

休闲食品是近年来的新提法,过去把它归属在小食品类中,近年来由于这一类食品的品种有较大发展,在消费上有了新的认识和定位,因此,人们从消费概念上定名这类产品为休闲食品。小食品和休闲食品没有绝然的界限,互相包含,消费对象完全相同,只是产品特点、消费用途和观念有所不同。

休闲食品是丰富人们生活质量的一类产品。因此,它是随着生活水平提高而逐步发展起来的,是人们物质生活极为丰富以后在吃的方面有所选择的必然产物。休闲食品与其他食品的最大区

别在于它是一种吃不饱的食品,食用一定量也不会引起饱胃感。食用的目的是为消除闲暇时的寂寞,是闲情逸趣的伴侣。它是一种享受型的食品,是增添口福的零食。使人们在休闲时能够获得更为舒适的感觉。

休闲食品既有传统的民间手工产品,又有新兴的现代机械化产品。因此,凡是以糖和各种果仁、谷物、水果的果实以及鱼、肉类为主要原料,配之各种香料及调味品而生产的具有不同风味的食品,都称为休闲食品。

休闲食品选料广泛,色、香、味俱佳,并膨松、香脆或柔软,甜绵。营养丰富,艺术造型考究,是人民大众休闲享用、接待客人、馈赠亲友和欢度节日的必备食品。

二、休闲食品的分类和范围

休闲食品的产品细小繁多,花色复杂。这些产品投资少,见效快,有手工生产、半机械化和机械化生产,产品易于更新换代。休闲食品的最大特点是食之方便,并且保存期一般较长,深受广大人民群众的喜悦。目前休闲食品还没有统一的、规范的分类方法。通常可按其原料加工制作的特点进行分类。

(一) 果仁类休闲食品

以果仁和糖或盐制成的甜、咸制品。分油炸的和非油炸的。这类制品的特点是坚、脆、酥、香,如榆皮花生、椒盐杏仁、开心果、五香豆。

(二) 谷物膨化休闲食品

以谷物及薯类作原料,经直接膨化或间接膨化,也可经过油炸或烘烤加工成的膨化休闲食品。有一部分是我国传统的产品,如爆米花、爆玉米花,更多的是近年来传入的外来食品,如用现代工艺制作的日本米果。

(三) 瓜子类炒货休闲食品

以各种瓜子为原料,辅以各种调味料经炒制而成,是我国历

史最为悠久的、最具传统特色的休闲食品。

（四）糖制休闲食品

以蔗糖为原料制成的小食品应归类于休闲食品，这类制品由于加工方法和辅料不同，其各品种在外观口味上有独特风味。如豆酥糖、桑椹糖等。

（五）果蔬制休闲食品

以水果、蔬菜为主要原料经糖渍、糖煮、烘干而成的制品，如杏脯、果蔬脆片、话梅等。

（六）鱼肉类制休闲食品

以鱼、肉为主要原料，用其他调味料进行调味，经煮、浸、烘等加工工序而生产出的熟制品，如各种肉干、烤鱼片、五香鱼脯等。

第二节 休闲食品加工基本知识

无论休闲食品如何分类，它与几大类食品如糕点、糖果、水果等的加工原理及基本知识都有一定关系。由于用料广泛，涉及面广，因此，我们要掌握食品加工的基本原理，而且还必须掌握休闲食品加工的技巧和方法。目前休闲食品加工原理还没有形成完整的、系统的理论，因此本章仅介绍部分休闲食品加工的理论。

一、油炸加工

油炸加工是将成型的食物生坯放入已加热到一定温度的油内，按照不同油炸制品的风味及特色的需要进行炸制。

油炸加工主要是依靠热油的热传导，制品加入烧热的油中，被热油所包围，产生热交换，使制品炸熟。

炸制的时间与热油的温度，应根据食品的品种不同而异。炸制时应充分注意到产品所用原料的情况，如块形的大小及厚薄，受热面积的大小等。