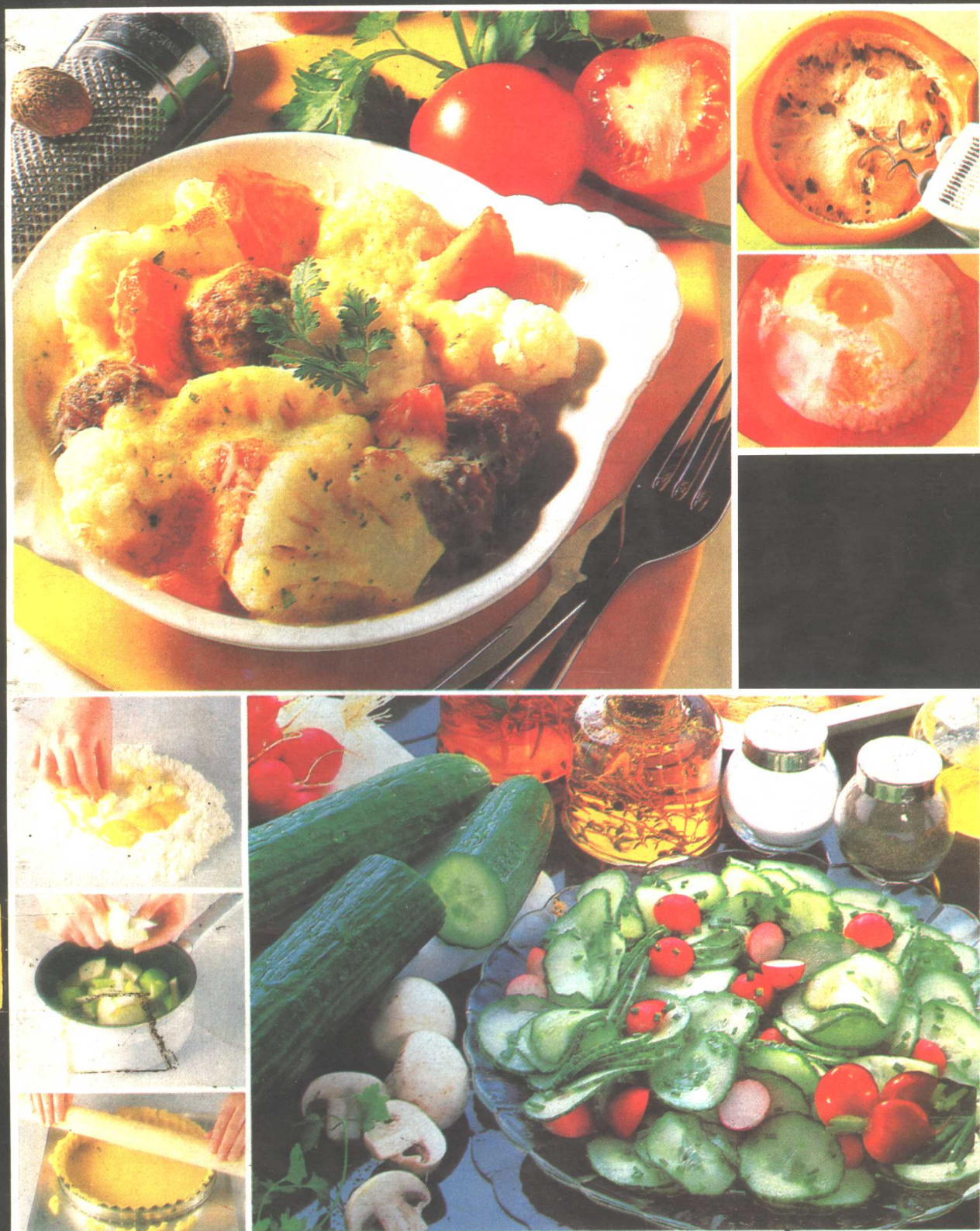


# 食品加工技术 工艺和配方大全 (中)

科学技术文献出版社  
刘宝家 李素梅 柳 东等编



TS205  
0233  
2

925670

TS205  
0233  
2

# 食品加工技术、工艺和配方大全

## 中 册

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

科学技术文献出版社

## 内 容 简 介

本《大全》收集了国内、外食品近3 000种，包括我国南北各地著名的传统食品和风味食品，以及近年来国内、外出现的食品新品种。每种食品的介绍都以原料配方、工艺流程和制作方法为主，同时还介绍了卫生标准、质量标准、制作实例、食用方法等。是一本实用性很强的技术操作工具书。本书分上、中、下册出版。

中册内容包括：一、蔬菜食品；二、畜肉食品：肉制品、肉松、香肠、血、骨、皮制食品；三、禽、蛋食品；四、乳制食品：乳、乳粉、乳酪、奶油、人造奶油；五、水产食品；六、调味品：酱油、醋、大酱、腐乳、豆豉、味精、水产品调味品。

## 食品加工技术、工艺和配方大全

### 中 册

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

科学技术文献出版社出版

北京昌平百善印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经营

\*

787×1092毫米 16开本 28.5印张 721千字

1990年2月北京第一版第一次印刷

印数：1—4700册

科技新书目：209—115

ISBN 7-5023-0959-4/TS·7

定价：12.60元

# 目 录

## 一、蔬菜食品

1. 胡萝卜、萝卜	( 2 )	腌尖辣椒	( 19 )
胡萝卜食品	( 2 )	豆豉剁辣椒	( 19 )
胡萝卜汁	( 8 )	吉林辣椒咸菜	( 19 )
健儿食品“金参泥”	( 8 )	酱包椒	( 19 )
萝卜榨菜	( 9 )	腌柿子椒	( 20 )
双丝菜	( 9 )	虾油柿子椒	( 20 )
五味醋萝卜	( 9 )	虾油椒皮	( 20 )
黄萝卜(泽庵)	( 10 )	腌辣椒皮	( 20 )
盘香萝卜	( 10 )	腌辣椒末	( 20 )
甜辣萝卜	( 10 )	辣椒的几种加工方法	( 21 )
辣酱萝卜	( 10 )	红甜椒罐头	( 21 )
腌水萝卜	( 11 )	大蒜的加工制品	( 22 )
杞县酱红萝卜	( 11 )	白糖大蒜	( 26 )
酱水萝卜	( 11 )	蜜汁蒜	( 27 )
腌咸萝卜	( 12 )	玫瑰糖蒜	( 27 )
糖醋蓑衣萝卜	( 12 )	桂花蒜	( 27 )
糖醋萝卜	( 12 )	糖蒜	( 27 )
糖醋萝卜干	( 12 )	糖醋蒜	( 28 )
萝卜干	( 12 )	腌鲜蒜	( 28 )
酸辣萝卜干	( 12 )	糖醋蒜苔	( 28 )
五香萝卜干	( 13 )	腌蒜苔	( 28 )
南方五香萝卜干	( 13 )	酱蒜苔	( 29 )
郑州酸辣萝卜干	( 13 )	腌韭菜花	( 29 )
肖山萝卜干	( 14 )	腌生姜	( 29 )
酱萝卜块	( 15 )	酱油洋姜片	( 29 )
爽甜萝卜条	( 15 )	紫油姜	( 29 )
泡辣萝卜条	( 16 )	酱生姜	( 30 )
酱萝卜条	( 16 )	酱姜片	( 30 )
浙江萝卜条	( 16 )	酱姜芽	( 31 )
三味萝卜条	( 16 )	酱嫩姜芽	( 31 )
香辣丝	( 17 )	泡姜、泡辣椒	( 31 )
美味菜	( 17 )	糖蜜姜片	( 32 )
甜支卜	( 17 )	糖姜片	( 32 )
九支卜	( 18 )	白糖姜片	( 32 )
2. 辣椒、蒜、韭菜、姜	( 18 )	糖姜	( 32 )
腌辣椒	( 18 )	3. 竹笋、莴笋、藕	( 33 )
酱油青椒	( 18 )	天目笋干	( 33 )
虾油小青椒	( 18 )	酸辣竹笋	( 33 )

油发笋丝.....	( 33 )	糖醋香瓜.....	( 51 )
竹笋加工产品.....	( 34 )	临晋玉瓜.....	( 51 )
方罐清水笋.....	( 34 )	南通甜包瓜.....	( 52 )
酱莴苣.....	( 35 )	美味瓜瓢.....	( 54 )
腌莴苣.....	( 36 )	酱辣瓜丁.....	( 54 )
甜酱莴笋.....	( 36 )	西葫芦罐头.....	( 54 )
蜜饯莴笋条.....	( 36 )	甘草苦瓜.....	( 57 )
香心菜.....	( 37 )	冬瓜制品.....	( 57 )
辣油香菜丝.....	( 37 )	糖冬瓜.....	( 58 )
酱油藕片.....	( 37 )	冬瓜蜜饯.....	( 58 )
糖醋藕.....	( 37 )	鲜哈密瓜汁.....	( 58 )
白糖藕片.....	( 37 )	哈密瓜脯.....	( 59 )
藕脯.....	( 38 )	地瓜果脯.....	( 60 )
清水藕片罐头.....	( 38 )	番木瓜果浆.....	( 60 )
糖水湘莲罐头.....	( 39 )	甘草刀豆.....	( 61 )
<b>4. 番茄、茄子.....</b>	( 39 )	熏青豆.....	( 61 )
番茄汁.....	( 39 )	虾油豆角.....	( 62 )
去皮整番茄罐头.....	( 42 )	虾油梅豆角.....	( 62 )
国外番茄制品罐头.....	( 43 )	<b>6. 榨菜、芥菜、苕蓝和其它根菜.....</b>	( 62 )
番茄酱生产自动化.....	( 44 )	榨菜.....	( 62 )
家庭制作西红柿酱.....	( 44 )	斜桥榨菜.....	( 63 )
番茄脯.....	( 45 )	四川榨菜.....	( 63 )
番茄糖.....	( 45 )	浙江榨菜.....	( 64 )
番茄菠萝果粒.....	( 46 )	腌芥头.....	( 65 )
腌茄包.....	( 46 )	酱芥头.....	( 65 )
腌蒜茄子.....	( 46 )	甜辣芥片.....	( 66 )
酱蘑菇.....	( 46 )	辣芥头.....	( 66 )
灯塔牌甜酱蘑菇.....	( 47 )	味素芥头.....	( 66 )
茄干.....	( 47 )	松花芥.....	( 66 )
冷冻油炸、清蒸茄子.....	( 48 )	酱芥片.....	( 66 )
<b>5. 瓜菜、豆菜.....</b>	( 48 )	虾油芥条.....	( 67 )
甜酱黄瓜.....	( 48 )	酱芥丝.....	( 67 )
糖醋黄瓜.....	( 48 )	芥菜头辣菜.....	( 67 )
腌黄瓜.....	( 48 )	排冬菜.....	( 67 )
酱黄瓜.....	( 49 )	沧州冬菜芥菜.....	( 68 )
酱乳黄瓜.....	( 49 )	酱金丝.....	( 69 )
甜辣黄瓜.....	( 49 )	辣油芥丝.....	( 69 )
虾油大黄瓜.....	( 50 )	香辣丝.....	( 70 )
黄瓜罐头.....	( 50 )	麻辣丁.....	( 70 )
酱辣瓜条.....	( 50 )	哈辣菜.....	( 70 )
辣油瓜条.....	( 50 )	佛手菜.....	( 70 )
酱瓜.....	( 50 )	辣菜.....	( 70 )
腌香瓜.....	( 51 )	腌苕蓝.....	( 71 )



酱苕蓝丝.....	( 71 )	黄花菜.....	( 85 )
精制芝麻辣丝.....	( 71 )	8.小菜、什锦菜.....	( 86 )
甜酱什香菜.....	( 71 )	酱小菜.....	( 86 )
龙江菜.....	( 71 )	哈小菜.....	( 86 )
芽菜.....	( 72 )	酱辣小菜.....	( 87 )
腌雪里蕻.....	( 72 )	特制虾油小菜.....	( 87 )
腌雪里红.....	( 73 )	辣三丁.....	( 87 )
水晶地环.....	( 73 )	酱三样.....	( 87 )
糖醋地环.....	( 73 )	酱油五味菜.....	( 87 )
酱白根.....	( 73 )	酱八宝.....	( 88 )
开远甜蒿头.....	( 73 )	酱八宝菜.....	( 88 )
腌蒿头.....	( 74 )	酱八样.....	( 88 )
清水马蹄(荸荠)罐头.....	( 74 )	甜酱八宝菜.....	( 89 )
7.白菜、头菜、菜花及其它青菜.....	( 75 )	株洲什锦菜.....	( 89 )
辣白菜.....	( 75 )	酱什锦.....	( 90 )
酸辣白菜(一).....	( 75 )	什锦菜.....	( 90 )
酸辣白菜(二).....	( 75 )	酱黑菜.....	( 90 )
北方酸白菜.....	( 76 )	酱杂瓣.....	( 90 )
腌白菜.....	( 76 )	酱花菜.....	( 91 )
腌红果白菜.....	( 76 )	合巾菜.....	( 91 )
冬菜.....	( 76 )	9.蘑菇.....	( 91 )
酸菜.....	( 77 )	草菇干.....	( 91 )
什锦酸菜罐头.....	( 77 )	平菇与凤尾菇的加工.....	( 91 )
辣椒酸菜罐头.....	( 78 )	平菇的盐水加工.....	( 92 )
酱油大头菜.....	( 78 )	香菇的烘干加工.....	( 94 )
南浔香大头菜.....	( 78 )	蘑菇浸膏.....	( 95 )
上海桂花白糖甜菜条.....	( 79 )	平菇蜜饯.....	( 97 )
腌头菜.....	( 81 )	10.其它蔬菜食品.....	( 98 )
腌油菜花.....	( 81 )	四川泡菜.....	( 98 )
糖醋石花菜.....	( 82 )	西式泡菜.....	( 100 )
腌宝塔菜.....	( 82 )	镇远陈年道菜.....	( 102 )
腌芹菜.....	( 82 )	软包装酱菜.....	( 102 )
虾油芹菜.....	( 82 )	塑料罐装酱菜.....	( 103 )
酱香菜芯.....	( 82 )	采用真空方法腌制酱菜.....	( 104 )
干蕨菜和蕨根粉.....	( 83 )	速制酱菜.....	( 104 )
腌蕨菜.....	( 83 )	脱水蔬菜.....	( 104 )
薇菜干.....	( 84 )	速冻蔬菜.....	( 105 )

## 二、畜肉食品

1.肉干、腊肉、肉脯.....	( 107 )	天津五香猪肉干.....	( 108 )
肉干.....	( 107 )	武汉猪肉干.....	( 109 )
鞍山枫叶肉干.....	( 108 )	靖江牛肉干.....	( 109 )
上海猪肉干.....	( 108 )	五香牛肉干.....	( 109 )

安徽五香辣味牛肉干·····	( 110 )	广东叉烧·····	( 127 )
哈尔滨五香牛肉干·····	( 110 )	上海广式叉烧·····	( 128 )
江苏五香辣味牛肉干·····	( 110 )	烤叉肉·····	( 128 )
腊肉·····	( 111 )	镇江肴肉·····	( 129 )
腊条肉·····	( 111 )	扬州的烧猪头·····	( 129 )
武汉腊肉·····	( 111 )	<b>3. 口条、肉脏、腿、蹄、排骨制品</b> ·····	( 130 )
四川腊肉·····	( 112 )	哈尔滨风干口条(猪舌)·····	( 130 )
广式腊肉·····	( 112 )	上海卤猪肝、心、肚、肠·····	( 130 )
湖南特制无骨腊肉·····	( 112 )	上海烤猪肝、心、脾·····	( 131 )
自制香味腊肉·····	( 113 )	上海白肚·····	( 132 )
广东有皮腊花肉·····	( 113 )	哈尔滨熏肘花·····	( 132 )
广东腊关刀肉·····	( 114 )	砂仁牛肉卷肘·····	( 133 )
陕西五香腊牛肉·····	( 114 )	上海蜜汁糖蹄·····	( 133 )
陕西五香腊羊肉·····	( 114 )	湖南玫瑰蹄筋、排骨·····	( 133 )
广东腊猪头肉·····	( 115 )	上海蜜汁小肉、小排、大排、软排·····	( 134 )
靖江猪肉脯·····	( 115 )	酱排骨·····	( 134 )
汕头猪肉脯·····	( 116 )	天津糖排骨·····	( 135 )
汕头牛肉脯·····	( 116 )	湖南糖酥排骨·····	( 135 )
天津牛肉脯·····	( 116 )	上海糖醋小排骨·····	( 135 )
<b>2. 风味肉制品</b> ·····	( 116 )	哈尔滨糖醋排骨·····	( 136 )
湖南花肉·····	( 116 )	炸排骨·····	( 136 )
武汉果子肉·····	( 117 )	金华火腿·····	( 136 )
天津酱汁肉·····	( 117 )	哈尔滨烤火腿·····	( 138 )
苏州酱汁肉·····	( 117 )	人造火腿·····	( 139 )
湖南酱汁猪制品·····	( 118 )	上海熏腿、排培根、奶培根·····	( 139 )
上海熟白肉·····	( 119 )	浙江咸肉、咸腿·····	( 140 )
上海广式烤肉·····	( 119 )	戎腿·····	( 141 )
天津烤肉·····	( 120 )	<b>4. 肉松</b> ·····	( 141 )
博山烤肉·····	( 120 )	肉松·····	( 141 )
广州卤猪肉·····	( 121 )	如皋肉松·····	( 141 )
上海糟肉·····	( 121 )	太仓肉松·····	( 142 )
上海猪肉条·····	( 122 )	上海猪肉松(太仓式)·····	( 143 )
浙江黄岩高梁肉·····	( 122 )	广东汕头肉松(太君式鱼露肉松)·····	( 144 )
湖南坛子肉·····	( 122 )	福州“鼎日有”肉松·····	( 144 )
走油四喜肉·····	( 123 )	哈尔滨牛肉松·····	( 144 )
五香酱牛肉·····	( 123 )	上海兔肉松·····	( 145 )
自贡火边子牛肉·····	( 124 )	浙江义乌鸡肉松·····	( 145 )
北京“烤肉宛”烤牛、羊肉·····	( 125 )	<b>5. 灌肠、灌肚</b> ·····	( 145 )
杭州白切羊肉·····	( 125 )	灌肠制品的配方·····	( 145 )
沛县狗肉·····	( 125 )	香肠·····	( 149 )
红扒狗肉·····	( 125 )	哈尔滨正阳楼风干香肠·····	( 150 )
广东化皮烧猪·····	( 126 )	如皋香肠·····	( 150 )
广东烧乳猪·····	( 127 )	辽源龙山香肠·····	( 151 )

太原香肠	(151)	香肚	(165)
杭式香肠	(152)	南京香肚	(166)
湖南小香肠	(153)	小肚	(167)
上海鸡肉香肠	(153)	天津桃仁小肚	(168)
脱脂大豆香肠	(154)	哈尔滨松仁小肚	(168)
自制香肠	(154)	哈尔滨水晶肚	(169)
红肠	(154)	肉枣	(169)
沈阳大红肠	(155)	武汉肉枣	(169)
哈尔滨大众牌红肠	(156)	鞍山肉枣	(170)
上海小红肠	(157)	肠衣	(170)
上海无皮小红肠	(157)	<b>6. 血、皮、骨制食品</b>	(171)
广式一级腊肠	(158)	水解蛋白粉	(171)
精制武汉腊肠	(159)	血清提取蛋白	(173)
哈尔滨油脂肠	(159)	动物血做食品原料	(173)
哈尔滨松江肠	(160)	猪血制流体食品	(175)
北京风干肠	(160)	猪血丸子	(176)
哈尔滨羊干肠	(161)	猪肉皮系列食品	(176)
上海猪肉灌肠	(161)	用猪肉皮仿制海蜇皮	(176)
天津火腿肠	(162)	油发肉皮	(177)
天津塑料午餐肠	(163)	无油发响皮	(177)
上海熟色拉米肠	(163)	猪皮膨化食品	(177)
哈尔滨茶肠	(164)	从骨头中提取浓缩肉汁	(179)
北京蛋清肠	(165)	用骨头制作美味食品——骨糊肉	(179)

### 三、禽、蛋食品

<b>1. 鸡</b>	(181)	北京烤鸭	(188)
烧鸡	(181)	压力锅制烤鸭	(191)
道口烧鸡	(181)	板鸭	(192)
毕节“王傻子”烧鸡	(182)	塘栖板鸭	(192)
关德功烧鸡	(182)	南京板鸭	(193)
沟帮子熏鸡	(182)	南安板鸭	(194)
哈尔滨熏鸡	(183)	白市驿板鸭	(196)
宫廷御膳“老唐烤鸡”	(183)	汝城板鸭	(197)
上海油鸡	(184)	苏州酱鸭	(197)
湖南油淋鸡	(184)	广东烧鸭、挂炉鸭	(198)
风鸡	(185)	乐清熏鹅	(198)
南风鸡、鸭	(185)	烧鹅	(199)
成都毛凤鸡	(186)	苏州陆稿荐烧鹅	(199)
弋阳醋鸡	(186)	苏州糟鹅	(200)
杭州糟鸡、糟鸭	(187)	<b>3. 蛋</b>	(200)
扒鸡	(187)	松花蛋	(200)
熏鸡	(187)	北京皮蛋	(205)
<b>2. 鸭、鹅</b>	(188)	宜春松花皮蛋	(206)



绵竹松花蛋.....	( 206 )	平湖糟蛋.....	( 213 )
速成法制作松花蛋.....	( 207 )	宜宾“叙府陈年糟蛋”.....	( 216 )
地下深池泡蛋.....	( 207 )	五香卤腌蛋.....	( 217 )
滚粉法制作皮蛋.....	( 207 )	熏蛋.....	( 217 )
氢氧化钠溶液制作松花蛋.....	( 208 )	茶蛋.....	( 218 )
五香松花蛋.....	( 208 )	五香茶鸡蛋.....	( 218 )
家制皮蛋.....	( 209 )	味蛋.....	( 219 )
涂料皮蛋.....	( 209 )	醉蛋.....	( 219 )
鹌鹑皮蛋.....	( 210 )	甜蛋松.....	( 219 )
高邮咸蛋.....	( 211 )	鸡蛋人造肉食.....	( 219 )

#### 四、乳 制 食 品

1. 乳.....	( 221 )	调制炼乳制品.....	( 235 )
酸牛奶.....	( 221 )	酸奶粉.....	( 238 )
用蘑菇菌制作酸奶.....	( 222 )	沙棘果汁奶粉.....	( 238 )
风味酸乳.....	( 223 )	儿童营养用的人造乳粉.....	( 239 )
疗效酸乳.....	( 223 )	婴儿营养粉.....	( 239 )
酸凝乳.....	( 224 )	儿童食品宝宝乐.....	( 240 )
儿童营养乳.....	( 224 )	人乳化婴儿食品.....	( 241 )
炼乳.....	( 224 )	3. 奶酪.....	( 243 )
简便炼乳.....	( 225 )	干酪.....	( 243 )
全脂淡炼乳.....	( 225 )	扣碗酪.....	( 246 )
代乳品.....	( 226 )	鸡蛋酸乳酪.....	( 246 )
哺乳婴儿人造乳.....	( 227 )	4. 奶油、人造奶油.....	( 247 )
人乳代用品.....	( 227 )	奶油.....	( 247 )
牛奶疗效食品.....	( 227 )	人造奶油.....	( 248 )
富含蛋白质的牛奶产品.....	( 228 )	SC-1型人造奶油.....	( 248 )
2. 奶粉.....	( 228 )	国外人造奶油.....	( 248 )
奶粉的用途.....	( 228 )	油包水型人造奶油.....	( 249 )
奶粉制品.....	( 229 )	搅打人造奶油.....	( 250 )
调制奶制品.....	( 233 )	黄油.....	( 250 )
调制液体奶.....	( 234 )	人造黄油.....	( 251 )

#### 五、水 产 食 品

1. 鱼干、鱼粉.....	( 254 )	带有牛肉风味的鱼干.....	( 259 )
咸干鱼.....	( 254 )	玉筋鱼熟干品.....	( 260 )
咸干沙丁鱼.....	( 256 )	马面鱼烤鱼片.....	( 260 )
咸干竹筴鱼、秋刀鱼、鲑鱼.....	( 257 )	干鱼、贝类珍味食品.....	( 262 )
咸干鲢鱼.....	( 257 )	鱼、贝类调味干品.....	( 262 )
咸干鳕鱼(鳕鱼鲞、鳕鱼片).....	( 257 )	墨鱼干.....	( 265 )
风味鱼干.....	( 258 )	鱿鱼干.....	( 266 )
日本快餐风干鱼制品.....	( 258 )	鲍鱼干.....	( 267 )
小调味鱼干.....	( 259 )	干海参.....	( 268 )

海米	( 268 )	扇贝制品	( 299 )
鱼翅	( 269 )	醉蚶	( 301 )
海蛇肉干	( 269 )	海鞘风味食品	( 301 )
鱼粉	( 270 )	<b>5. 水产品罐头</b>	( 302 )
日本食用鱼粉	( 271 )	鱼肉罐头	( 302 )
鱼粉和鱼油	( 271 )	鱼圆罐头	( 302 )
甲鱼粉	( 272 )	黄鳝罐头	( 302 )
<b>2. 鱼糜及其制品</b>	( 273 )	“鱼翅汤”软罐头	( 303 )
鱼糜	( 273 )	烟熏鱼贝类罐头	( 305 )
鱼糜制品	( 274 )	原汁赤贝罐头	( 305 )
日本鱼糜制品	( 276 )	清蒸牡蛎罐头	( 306 )
高粘弹性鱼糜制品(一)	( 277 )	红烧田螺罐头	( 307 )
高粘弹性鱼糜制品(二)	( 278 )	“虾子肉”软罐头	( 308 )
用高温烧制的鱼糜制品	( 279 )	<b>6. 水产风味食品</b>	( 309 )
水果风味的鱼糜制品	( 279 )	鱼肉食品	( 309 )
干鱼糜食品	( 279 )	糟鱼	( 310 )
香味鱼糜制品	( 280 )	苗寨糟鱼	( 310 )
味美可口的鱼肉香肠	( 280 )	湖南腊鱼	( 310 )
鱼肉馅制品	( 282 )	醉蟹	( 310 )
利用多获性鱼贝类加工鱼糜制品	( 283 )	蜂蜜甲鱼	( 311 )
油炸鱼圆	( 283 )	葡萄酒风味的青鱼子	( 311 )
软薄状鱼糕	( 284 )	<b>7. 水产品综合加工</b>	( 312 )
鱼肉成型食品	( 284 )	各类水产品的冷冻加工	( 312 )
熏制珍珠鱼肉	( 285 )	水产的腌制加工	( 314 )
纤维状鱼肉干食品	( 285 )	利用酒石酸和蒜盐腌鱼类	( 315 )
用鱼肉加工“畜肉”	( 286 )	鱼类的剥皮方法	( 315 )
鱼糜挂面	( 287 )	鱼卵的盐藏加工	( 315 )
台山虾糕	( 287 )	马面鱼的食品加工	( 317 )
虾片	( 288 )	明太鱼的改质方法	( 322 )
“鸽牌”龙虾片	( 289 )	海蜇加工	( 322 )
龙虾片	( 289 )	盐渍海参肠	( 323 )
梭子蟹糜	( 289 )	对虾头的加工	( 324 )
乌贼珍珠食品	( 290 )	海胆加工	( 325 )
用乌贼制作的高档食品	( 291 )	<b>8. 藻类食品</b>	( 328 )
<b>3. 鱼蛋白及其制品</b>	( 292 )	海藻软化	( 328 )
鱼类浓缩蛋白(一)	( 292 )	海藻脱色法	( 329 )
鱼类浓缩蛋白(二)	( 293 )	海藻粉	( 330 )
浓缩水产动物蛋白	( 294 )	用海藻浸出液制成颗粒状食品	( 330 )
液化食用鱼蛋白	( 296 )	海藻挂面	( 331 )
<b>4. 贝类食品</b>	( 298 )	海藻面食品	( 331 )
贝类生肉冷冻食品	( 298 )	海藻豆腐	( 332 )
咸牡蛎	( 298 )	海带食品	( 333 )
食用牡蛎酱	( 299 )	日本的传统海带食品(14种)	( 335 )

海带方便食品	(336)
调味海带茎	(337)
调味生海带	(337)
调味海带丝	(338)
油炸调味海带	(338)
干熟快餐海带丝	(339)
调味海带	(340)
海带粉	(341)
海带豆	(341)
海带面条	(342)
冻豆腐海带卷	(343)
干燥裙带菜	(343)
裙带菜叶冷藏品	(344)
裙带菜食品	(344)

裙带菜梗食品	(345)
调味裙带菜	(345)
调味海带及裙带菜	(346)
羊栖菜茶	(346)
<b>9.人造水产品</b>	(346)
人造虾肉食品	(346)
人造虾状食品	(348)
面筋调制人造蟹肉	(349)
植物蛋白蟹肉	(349)
人造蟹仔食品	(350)
人造海胆风味食品	(351)
类似烟熏乌贼肉味食品	(352)
人造海蜇片	(352)

## 六、调 味 品

<b>1.酱油</b>	(354)
家庭生产酱油	(354)
半机械化工厂生产酱油	(354)
工场手工业生产酱油	(355)
固态无盐发酵与浸出法生产酱油	(355)
低盐固态发酵法生产酱油	(355)
龙牌酱油	(359)
机轮牌酱油	(360)
黄山牌豆汁酱油	(361)
瑄头豉油	(361)
渗析膜减盐酱油	(363)
含有海藻矿物质的酱油	(364)
玉米酱油	(364)
蚕豆酱油	(365)
甘薯干酱油	(365)
紫花豌豆酱油	(366)
米糠酱油	(366)
花生壳酱油	(367)
南瓜酿造酱油	(367)
蘑菇酱油	(368)
江苏紫菜酱油和紫菜酱	(368)
动物蛋白酱油	(369)
利用太阳能酿造酱油	(369)
固体酱油	(370)
酱油膏	(371)
固体酱油及酱油粉	(372)
颗粒酱油	(372)

<b>2.醋</b>	(373)
固态发酵法生产食醋	(373)
稀态发酵法生产米醋	(375)
液态深层发酵法制醋	(375)
醋塔法制醋	(376)
两次发酵酿制含有高浓度醋酸醋	(377)
多种酶酿醋	(378)
生料制醋	(379)
玉米生料法生产米醋	(380)
南六堡大曲醋	(382)
山西老陈醋	(384)
太原老陈醋	(385)
静观醋	(385)
尧都牌高粱熏醋	(387)
红醋	(388)
镇江香醋	(389)
五山牌南通香醋	(391)
八闽香醋	(392)
红薯干醋	(393)
红糖醋	(394)
枣醋	(394)
落地果、残次果加工果醋	(395)
水果皮核做食醋	(395)
柿醋	(395)
薏米醋	(396)
<b>3.大酱</b>	(396)
豆酱	(396)

黄酱·····	( 397 )	水豆豉·····	( 419 )
甜面酱·····	( 397 )	<b>6. 其它调味料</b> ·····	( 420 )
豆瓣酱·····	( 399 )	日本的几种调味料·····	( 420 )
临江寺豆瓣·····	( 400 )	动物天然调味品·····	( 421 )
豆饼麸皮制酱·····	( 400 )	纯天然氨基酸调味料·····	( 422 )
用豆腐渣和米糠制酱·····	( 401 )	调味汁·····	( 422 )
蛋白质含量高的酱·····	( 401 )	几种调味汁的配制法·····	( 422 )
<b>4. 调味酱、调味油</b> ·····	( 402 )	锡菜调味汁·····	( 423 )
北方风味的调味辣酱·····	( 402 )	新型天然调味品——泡精·····	( 423 )
南康辣酱·····	( 403 )	咖喱——亚洲特有的调味品·····	( 425 )
蚕豆辣酱·····	( 404 )	特鲜味精·····	( 425 )
淳安辣椒酱·····	( 405 )	低盐量的美味调味品·····	( 426 )
芝麻油、芝麻酱、花生酱·····	( 405 )	料酒·····	( 427 )
蚕豆松和蚕豆酱·····	( 406 )	番茄沙司·····	( 427 )
自制韭菜花酱·····	( 406 )	椰汁·····	( 428 )
自制木瓜酱·····	( 406 )	香糟、红糟·····	( 428 )
蛋黄酱·····	( 407 )	陈酿香糟·····	( 428 )
沙茶酱、银虾酱·····	( 407 )	大蒜调味品·····	( 428 )
芙蓉牌辣椒油·····	( 408 )	复合盐·····	( 431 )
九如斋辣椒油·····	( 408 )	特制调味盐·····	( 431 )
香辣烹调油·····	( 409 )	新风味姜粉·····	( 432 )
花椒油·····	( 409 )	官庄香辣块·····	( 433 )
酱油·····	( 409 )	<b>7. 水产类调味品</b> ·····	( 433 )
“多维”营养食用油·····	( 410 )	鱼露·····	( 433 )
食味香味油·····	( 410 )	泰国鱼露·····	( 434 )
<b>5. 豆腐乳、豆豉</b> ·····	( 411 )	化学鱼酱油·····	( 435 )
豆腐乳·····	( 411 )	鱼酱汁·····	( 435 )
绍兴腐乳·····	( 413 )	虾籽·····	( 435 )
克东腐乳·····	( 413 )	虾酱·····	( 436 )
桂林腐乳·····	( 415 )	福建虾油·····	( 436 )
金花腐乳·····	( 415 )	调味佳品——虾米素·····	( 437 )
水口腐乳·····	( 416 )	蚝油·····	( 437 )
白菜豆腐乳·····	( 416 )	蟹制品(蟹肉、蟹黄、蟹蛋、 蟹酱)·····	( 438 )
酱豆腐·····	( 417 )	蟹油·····	( 438 )
北京臭豆腐·····	( 417 )	蟹香调料·····	( 439 )
家庭自制臭豆腐·····	( 418 )	紫菜·····	( 439 )
豆豉·····	( 418 )	淡菜(壳菜、海红)·····	( 440 )
黄姚豆豉·····	( 419 )		
西瓜豆豉·····	( 419 )		

## 一、蔬菜食品

蔬菜，是人类利用自然界的草本植物，经过人工栽培、种植、改良后，供食用的植物总称。我国蔬菜生产历史悠久，远在3500多年前，就有蔬菜栽培的记载。人类栽培、种植蔬菜，主要是为食用，维持人的生命。甚至可以说，如没有供给人们以丰富营养的蔬菜，人们几乎就无法生存。因此，在与自然界长期的斗争中，勤劳智慧的中华民族，培育和引进了种类繁多的蔬菜。我国自然条件优越，资源丰富，是盛产蔬菜的国家之一，不仅品种多，产量高，而且品质优良。像甜脆适口的天津脆萝卜，山东的大白菜，湖南的冬笋，四川的榨菜，黑龙江的马铃薯，内蒙古的甘蓝等，中外驰名。解放后，由于党和政府的重视，大搞科学试验，改良品种，精心培育，所以我国蔬菜生产有了很大发展。目前，我国种植的蔬菜大约有116种，其中约有57种起源于中国。

蔬菜含有丰富的维生素和无机盐，是供给人体维生素和无机盐的主要来源，同时具有促进人们食欲、帮助消化和调剂人体正常生理活动等作用，因此，成为人们日常生活中不可缺少的副食品。蔬菜种类繁多，除可鲜食外，还可加工成腌酱菜、蔬菜罐头、干菜等。

各种蔬菜的营养成分如下表：

蔬菜的营养成分(可食部分每100克含量)

名称	水分 (克)	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	糖 (克)	矿物质(毫克)			维生素(毫克)			热量 (千卡)
					钙	磷	铁	A	B	C	
白菜	94	1.4	0.1	3	33	42	0.4	1.28	0.06	37	19
菠菜	93	2	0.2	2	70	34	2.5	3.00	0.17	38	18
萝卜	91	0.6		6	49	34	0.5	0.02	0.06	30	26
胡萝卜	89	2	0.4	5	19	23	1.9	2.11	0.08	8	32
西红柿	96	0.6	0.3	2	8	32	0.4	0.37	0.5	8	13
茄子		2.3	0.1	3	22	31	0.4	0.04	0.07	3	22
辣椒		0.9		4	7	38	0.5	1.56	0.07	185	20
蒜	64.0	4.4	2	29.3	68	102	6.4		0.27	3	136
大葱	96.1	1.0	0.3	6.3				1.20	0.13	14	32
韭菜		2.4	0.5	4	56	45	1.3	3.49	0.12	19	30
黄豆芽		11.5	2	7	68	102	6.4	0.03	0.28	4	92
藕		1	0.1	6	19	51	0.5	0.02	0.15	25	29
菱角		3.6	0.5	24	9	49	0.7	0.01	0.28	5	115
姜	87.0	1.4	0.7	8.5				0.18	0.05	4	46

# 1. 胡萝卜、萝卜

## 胡萝卜食品

由于胡萝卜的品种不同及受栽培环境的影响，其根茎主要有红、橙红、橙黄色之分。

**营养成分** 每百克可食鲜胡萝卜的营养成分：

水分86~91克 蛋白质0.3~1.4克 脂肪0.3~0.4克 碳水化合物5.0~10.4克 钙4~47毫克 磷23~44毫克 铁0.2~3.2毫克 硫胺素0.02~0.04毫克 核黄素0.04~0.05毫克 尼克酸0.3~0.4毫克 抗坏血酸6~41毫克 胡萝卜素2.1~4.0毫克

维生素A又称为黄醇，只存在于动物性食品中。果蔬中所含的胡萝卜素具有维生素A的活性，可在人体内转变成维生素A，因此胡萝卜素又称为维生素A原。胡萝卜中富含的胡萝卜类物质，以 $\beta$ -胡萝卜素所占的比例最大，也最为重要。从理论上讲，一个分子的 $\beta$ -胡萝卜素在人体内可转变成二个分子的维生素A，被吸收利用。

维生素A对保护视力，预防眼疾（如夜盲症等），维持人体上皮组织的健康，促进儿童的生长发育，增强机体抗御疾病的能力，均有重要作用。

胡萝卜及其制品具有一定的抗血管硬化，降低血压和抗癌作用。胡萝卜中富含胶类物质（约占干物质总重量的8~10%），而果胶对人体具有一定的解毒作用，经常食用鲜胡萝卜及其制品，对加速排出体内的一些有害物质（如汞和铅等重金属）是有益的。

**胡萝卜原料的质量要求** 果蔬制品的质量优劣与出品率的高低，固然与加工技术有关，但很大程度上也取决于果蔬原料的品种特性和品质的好坏。

1. 食品加工用胡萝卜原料，应选用胡萝卜素含量高，成熟适度而未木质化，表皮及根肉呈鲜艳的红色或橙红色品种；肉质根应新鲜肥大，皮薄肉厚，纤维少，心柱细小而无明显粗筋，组织紧密而脆嫩；肉质根表皮应比较光滑，无明显沟痕，无须根和分枝，不萎缩、无糖心和萌芽抽苔、冻伤、病虫害以及机械伤；农药残留量不得超过国家食品卫生标准。

2. 用于生产盐水胡萝卜，什锦蔬菜，牛尾汤等罐头制品的胡萝卜原料，一般要求将其加工成一定的几何形状（如方丁，条块，片状等）后，再行装罐，因此对这一类罐藏制品，应选用横径较粗（2.5~4.5厘米），肉质根较长（10厘米以上）的胡萝卜原料。适宜罐藏加工的品种有：黑龙江省产的“一支腊”、北京的“鲜红五寸”、山东省及上海产的“烟台三寸”等品种。

3. 用于生产胡萝卜酱或胡萝卜汁类制品时，其原料的选择，只要符合上述第一条的各项质量要求即可，一般对肉质根的大小，长短无严格要求，可视具体情况适当掌握。

4. 生产胡萝卜的干制品，适宜选用肉质根较长，中等大小，顶端较平钝，干燥后复平率高（4~9倍）的品种；胡萝卜原料的干固物含量以不低于11%，其中糖分含量不应低于4%，加工过程中的废弃物不应高于15%为宜。北京地区产的“鞭杆红”，以及“小顶金红”，“上海本地红”，“南京红”，陕西“柿子红”等品种，均可用于加工干制品。

5. 生产胡萝卜蜜饯类糖渍制品或盐渍制品时，对原料的具体要求，基本同胡萝卜的干制品。片状蜜饯适合选用横径为2.5~3.0厘米的胡萝卜，如生产条状“小人参”蜜饯，其肉质根顶端横径的最低标准可降至1.5~2.0厘米。



## 一、盐水胡萝卜罐头

工艺流程 原料→挑选→清洗→去皮→修整→预煮→冷却→分级→装罐→注汁→排气→密封→杀菌→保温→成品

制作方法 1. 原料验收与挑选：按食品加工用胡萝卜原料的质量要求的1、2两条进行验收，并注意剔除杂色，畸形，根肉瘦小，霉烂，病虫害等伤残次品。

2. 清洗：胡萝卜的清洗，以洗净胡萝卜表皮的泥砂及原料中夹带的菜叶等杂质为目的。清洗容器可采用瓷缸、铁板水槽、水泥池等，有条件的工厂应采用带有滤板（滤板距槽底约为20厘米，滤板孔径为0.5~1厘米）的清洗槽，或采用配有喷淋水（水压3~4公斤/厘米<sup>2</sup>）的滚筒式洗涤剂（可用蘑菇清洗分级机替代）进行清洗操作，借助压缩空气对水的翻动或高压水的冲刷等机械作用来清洗胡萝卜原料。

3. 去皮：胡萝卜原料的去皮，以采用NaOH碱液（浸碱或淋碱）的化学去皮法较为适宜。实践证明：碱液的浓度、温度的碱液处理时间的长短，是决定果蔬碱液去皮效果好坏的三大因素。在胡萝卜的碱液去皮方面，碱液的浓度，视原料的新鲜程度，可在8~12%之间进行调整，碱液温度不应低于95℃，浸碱或淋碱的作用时间为1~3分钟。经碱液处理后的原料，要立即用流动清水进行2~3次冲洗，以洗掉被碱液腐蚀的表皮组织及残留的碱液，并起到对物料的冷却作用。因大多数胡萝卜的外表皮生有环状沟痕，经碱液去皮处理后，沟痕凹处往往会出现去皮不良现象。为应尽量减少手工处理的麻烦，可采取以化学去皮为主，辅以机械去皮（如转鼓式擦皮机处理等）的工艺，这样，不仅可以提高去皮质量，而且可使劳动生产率大为提高。

经去皮工序处理的胡萝卜原料，不得残留有碱液，其外表应比较光滑平整，无残损及软烂现象。

4. 修整：以手工除去个别胡萝卜残存的厚生表皮、黑斑、根须等，再以手工或机械（如圆盘式切刀）切除胡萝卜顶端叶及根尾等不适合装罐部分。胡萝卜经修整或切段处理后，其被保留的长度，以适应拟装罐型的内高为原则。

5. 预煮：预煮操作应采用槽式连续预煮机或在夹层锅中进行，预煮用水的pH值，用柠檬酸调整至pH5.5~6.0，其柠檬酸的浓度约为0.2%，预煮时间3~5分钟，预煮水温度为90~95℃。

预煮后的原料，应立即用流动清水冷却，使料温迅速降低，直至冷透为止（20~25℃）。经预煮和冷却处理的原料，以适度弯曲而不被折断，其根肉的横向切片有比较明显的煮熟圈为良好。

6. 分级：整条装的胡萝卜，按其顶端横径的大小，可分为3~4级，其参考规格为：20~24毫米，25~28毫米，29~32毫米，33毫米以上，共计四级。胡萝卜的分级操作，应采用滚轴式分级机进行。

经修整、分级等工序剔出的，不适合整条装的原料，可加工成方丁或片状后，另行装罐。

7. 配汤汁与装罐：在夹层锅中，用精盐配制成浓度为1~1.5%的盐水，经煮沸、过滤后保温备用。装罐时，经称重的胡萝卜，应投入清水中进行捞洗后，方可装罐。同一罐中。要求色泽、大小基本一致。

净重425克 胡萝卜260克 盐水165克

净重555克 胡萝卜340克 盐水210克

净重750克 胡萝卜460克 盐水290克

净重2 950克 胡萝卜1 800克 盐水1 150克

8. 密封与杀菌：净重260克、555克和750克罐，抽气密封400~500毫米汞柱。净重2 950克罐，抽气密封300~400毫米汞柱。

排气密封：罐中心温度不低于75℃。

杀菌式：净重260克、555克、750克罐，10分钟~（30分钟~40分钟）~15分钟/115℃，反压水冷却。净重2 950克罐：15分钟~（60分钟~80分钟）~20分钟/115℃，反压水冷却。

## 二、胡萝卜酱（泥）罐头

原料配方1（高糖型胡萝卜酱） 胡萝卜泥料100公斤 砂糖75公斤（其中20%的砂糖可用淀粉糖浆代替） 柠檬酸0.5公斤

原料配方2（低糖型胡萝卜酱） 胡萝卜泥料100公斤 砂糖50公斤 柠檬酸0.3~0.5公斤 果胶粉（LMP型）0.6~0.9公斤

原料配方3（河南某厂低糖型胡萝卜泥配方） 胡萝卜泥料70.10公斤 砂糖27.96公斤 柠檬酸0.23公斤 淀粉2.31公斤 果胶粉0.39公斤 香料水0.25公斤

几点说明：①配方中所用的砂糖，柠檬酸及配方3中使用的淀粉等原辅材料，均应符合部颁罐藏原辅材料质量标准（OB 616~76）。

②各配方中所用砂糖，均应配制成浓度为75~80%的热糖浆，并经过滤（100目）后使用。配方3中所用淀粉以冷水调制成浓度为50%（重量比）的淀粉乳，过滤后使用。

③配方2、3中所用果胶粉及柠檬酸，使用时先将果胶粉按规定用量与4~5倍重量的砂糖粉混合均匀（所用砂糖计算在配方的砂糖用量内），然后投入装有热水的容器内，充分搅拌并加热至沸。热水用量约为果胶粉总重量的15~25倍。待果胶全部溶化后，将所有柠檬酸（配制成浓度为50%的水溶液）倒入果胶溶液中，搅拌均匀后备用。

④各配方中可选用柠檬油或菠萝香精等用以增香，其用量为4~8毫升左右。亦可选用生姜、桂花等辛香料调配熬制成香料水，用于调味增香，例如配方3。

⑤为提高胡萝卜食品的生理效果，作为儿童营养食品，在胡萝卜泥制品中，适量添加儿童易于吸收的油脂（如中碳酸甘油三酸酯、奶脂等），以及强化一定数量的抗坏血酸、乳酸钙、枸橼酸铁等营养素是较为理想的。另外，从工艺上考虑，在配方2中添加适量的Ca<sup>++</sup>离子，有助于酱体形成良好的凝胶状态。

工艺流程 原料→挑选→清洗→去皮→修整→切碎→软化→打浆→配料→浓缩→装罐→杀菌

制作方法 1. 原料验收与挑选：按食品加工用胡萝卜原料的质量要求1、3两条进行验收，并注意剔出杂色、霉烂及病虫害残次品。

2. 清洗、去皮：同盐水胡萝卜罐头工艺。

3. 修整、切碎：为保证成品酱体具有鲜艳的红色或橙红色，应注意切除肉质根顶端的绿色叶簇部分，弃之不用。为便于软化、打浆，可将根基较大的原料，进行适当的切碎处理。

4. 软化、打浆：为了便于打浆（也称打泥子），经修整或切碎处理的原料，必须经加热软化处理，方可使用。胡萝卜的软化方法有两种，即沸水软化法和蒸汽软化法。

沸水软化法：原料经称重后，置于夹层锅中，然后加入原料重量的0.75~1倍的水，并用柠檬酸调整pH值为5.5左右，开启蒸汽阀门加热至沸，煮沸时间约为20~30分钟，软化至便于打浆为止。亦可用浓度为20%（折光计法）的蔗糖溶液进行煮沸软化，但蔗糖用量应计算在成品酱的配方中。

蒸汽软化法：将胡萝卜原料置于蒸锅中，利用常压蒸汽或加压蒸汽（工作表压在1.0公斤/厘米<sup>2</sup>内调整）的热力蒸煮作用，使原料得以软化。采用蒸汽软化工艺，是果蔬原料短时间软化的有效方法，与沸水软化法相比，可减少物料中营养成分的损失。在生产应用中，可将胡萝卜原料置于不锈钢等金属制成的笼或盘内，利用立式或卧式杀菌釜代替蒸锅来完成软化。

打浆操作通常采用刮板式打浆机，打浆机的筛板孔径为0.4~1.5毫米，经软化处理的胡萝卜，趁热打浆2~3次，最后即得到组织细腻，无明显流散的泥状浆料。

5. 浓缩：无论是采取常压浓缩工艺，还是真空浓缩工艺，浓缩前均必须将规定重量的胡萝卜浆料与蔗糖溶液搅拌均匀后，方可进行浓缩操作。各食品厂便于采用的常压浓缩工艺如下：

按配方1浓缩时，将规定重量的胡萝卜浆料、蔗糖溶液置于夹层锅中，搅拌均匀后，开启蒸汽阀门，进行浓缩操作。在浓缩过程中要注意不断搅拌，防止焦糊，浓缩至后期加入柠檬酸（配成50%溶液使用），并控制蒸汽压力不要过大（2公斤/厘米<sup>2</sup>以下），当浓缩至可溶性固形物达到65%左右时（折光计法，下同）即可出锅，迅速装罐。如需调香，应在装罐前将香精加入酱体中，搅拌均匀后，再行装罐。为保证成品酱体具有良好的色泽，以及防止果胶因过度受热而分解，在浓缩操作时，以每锅出成品50公斤左右，其全部浓缩时间在30~40分钟内完成为好。

按配方2浓缩，当浓缩至可溶性固形物达40%左右时，再将事先制好的果胶与柠檬酸的混合糖液加入浓缩锅中，搅拌均匀，继续浓缩至可溶性固形物回升到40~42%时，即可出锅装罐。配方2中的果胶粉用量经适当调整，亦可生产浓度为50~52%的中糖型胡萝卜酱制品。

按配方3生产胡萝卜泥，其浓缩方法基本同上所述，当浓缩至可溶性固形物达40%左右时，按先后顺序分别加入香料水、淀粉乳浆、果胶与柠檬酸的混合溶液，继续浓缩3~5分钟，待淀粉全部糊化，酱体可溶性固形物达40~42%时，即可出锅装罐。

#### 6. 装罐、密封与杀菌：

装罐时酱体中心温度不低于85℃。

杀菌式：高糖型胡萝卜酱：5分钟~（10分钟~15分钟）/100℃，水冷却。低糖型胡萝卜酱或泥：10分钟~（25分钟~40分钟）/105℃，反压水冷却。

为方便儿童食用，胡萝卜酱或泥制品，适宜采用软罐头（蒸煮袋）包装出售。

### 三、胡萝卜脱水（干燥）制品

工艺流程 原料→挑选→水洗→分级→去皮→修整→切分→漂烫→浸硫→干燥→回软→压块→成型→包装

#### 制作方法

1. 原料验收与挑选：按食品加工用胡萝卜质量要求部分之1、4两条进行验收。
2. 水洗、分级、去皮与修整：参见盐水胡萝卜罐头生产工艺。
3. 切分：经修整处理后的原料，以手工或切菜机械切成适合菜肴烹调，复水后不必另