

新型饮料加工 工艺及配方

薛效贤 等编著



科学技术文献出版社

新型饮料加工工艺及配方

薛效贤 薛 芹 编著

科学技术文献出版社

(京)新登字 130 号

责任编辑/ 白殿生

策划编辑/ 白殿生

责任校对/ 李正德

责任出版/ 全 未

图书在版编目(CIP)数据

新型饮料加工工艺及配方/薛效贤等编著.-北京:科学技术文献出版社,1998.7

ISBN 7-5023-3073-9

I. 新… II. 薛… III. ①饮料-食品加工 ②饮料-配方
IV. TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 13926 号

出 版 者/ 科学技术文献出版社

地 址/ 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

发 行 者/ 新华书店北京发行所

印 刷 者/ 北京建华胶印厂

版(印)次/ 1998 年 7 月第 1 版,1998 年 7 月第 1 次印刷

开 本/ 787×1092 32 开

字 数/ 315 千

印 张/ 14.625

印 数/ 1—4000 册

定 价/ 22.00 元

© 版权所有 违法必究

(购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者本社发行部负责调换)

发行部电话/(010)68514035 总编室电话/(010)68515544-2935

社长室电话/(010)68515037

前 言

饮、食维持着人的生命。饮是人体对水需要的增补,是不可缺少的食品。在当今世界里,各式各样的饮料制品发展很快,品种越来越多,千变万化,瑰丽多姿。仅软饮料一项就难以分类,更难计数。本书根据我国经济发展需求,系统地对果汁饮料、乳制饮料、碳酸饮料、茶类饮料、矿泉水饮料、医疗及保健饮料、酒味饮料和冷冻饮品等八部分进行介绍,以便于从事饮料加工和家庭自制者参考制作。

本书汇集国内外饮料制作方法及新品种,内容丰富、实用,方法易学易做,读者可挑选其中感兴趣者一试,定能为您的家庭生活增添乐趣。

本书对家庭、饭店、酒吧、咖啡馆、舞厅、茶楼、冷饮室以及乡镇企业发展饮料生产有重要参考价值和实用意义。

编者

1998年5月

目 录

第一章 果汁饮料	(1)
一、果汁的种类	(1)
1. 原果汁	(1)
2. 浓缩果汁	(2)
3. 果汁糖浆	(2)
4. 带肉果汁	(3)
二、果汁的成分	(3)
三、果汁的分类	(3)
1. 直接饮用果汁	(3)
2. 原料果汁	(4)
四、果汁的加工工序	(4)
1. 选果、洗果	(4)
2. 破碎、榨汁或浸渍	(4)
3. 过滤	(5)
4. 均质和脱气	(6)
5. 糖酸调整	(6)
6. 果汁浓缩	(7)
7. 灌装、密封、杀菌	(8)
五、几种常见的果汁生产工艺流程	(9)
1. 苹果汁	(9)
2. 葡萄汁	(10)

3. 山楂汁	(14)
4. 杏子汁	(15)
5. 猕猴桃汁	(15)
6. 番茄汁	(16)
六、几种果汁饮料加工	(17)
1. 透明的苹果葡萄汁饮料	(17)
2. 番茄饮料	(18)
3. 透明番茄汁混合饮料	(19)
4. 苹果胡萝卜汁混合饮料	(20)
5. 混浊稳定的桔汁饮料	(21)
6. 发酵果汁饮料	(24)
7. 山楂果茶	(25)
8. 沙棘饮料	(30)
七、家庭果汁饮料的制作	(33)
1. 杨梅汁	(33)
2. 草莓汁	(34)
3. 西瓜汁	(35)
4. 梨汁	(36)
5. 葡萄汁	(37)
6. 桔汁	(39)
7. 柠檬汁	(41)
8. 菠萝汁	(43)
9. 樱桃汁	(43)
10. 红果汁	(44)
11. 哈密瓜汁	(45)
12. 甘蔗汁	(46)

13. 水蜜桃汁	(47)
14. 杏子汁	(47)
15. 李子汁	(47)
16. 枇杷汁	(48)
17. 洋桃汁	(48)
18. 芒果汁	(49)
19. 乌梅汁	(50)
20. 猕猴桃汁	(50)
21. 鲜果合汁	(50)
22. 鲜甜番茄汁	(51)

第二章 乳制饮料..... (53)

一、咖啡乳饮料

(54)

二、可可乳饮料

(56)

三、巧克力乳饮料

(58)

四、果汁乳饮料

(59)

五、酸奶饮料

(61)

1. 普通酸奶的制作方法

(62)

2. 果肉酸奶的制作方法

(64)

六、果味酸奶饮料

(66)

1. 桔汁酸奶

(66)

2. 杨梅酸奶

(67)

3. 草莓酸奶

(67)

七、乳酸菌饮料

(68)

八、酸化全乳饮料

(70)

九、牛奶鸡蛋饮料

(72)

十、奶酪饮料

(74)

十一、酸豆乳饮料	(77)
十二、大豆乳饮料	(79)
十三、香草豆乳饮料	(81)
十四、高蛋白大豆饮料	(82)
第三章 碳酸饮料	(84)
一、汽水的种类	(84)
二、汽水的生产工艺	(86)
(一)一般汽水	(86)
1. 水处理	(86)
2. 原辅材料	(88)
3. 原料的配制方法	(90)
4. 汽水灌装	(91)
5. 压盖	(92)
6. 检验贴标	(92)
7. 装箱	(92)
8. 洗瓶	(93)
(二)发酵碳酸饮料——天然二氧化碳饮料 ...	(94)
(三)格瓦斯饮料	(96)
1. 面包格瓦斯	(96)
2. 生产工艺流程	(97)
三、几种碳酸饮料的制作	(100)
1. 天然二氧化碳甜味饮料	(100)
2. 低酒精起泡饮料	(101)
3. 酒味汽水	(102)
4. 无酒精碳酸饮料	(104)
5. 蜂蜜清凉饮料	(105)

6. 天然碳酸饮料	(106)
四、家庭(汽水)饮料的制作	(107)
1. 盐汽水	(107)
2. 乙级柠檬汽水	(108)
3. 橘味汽水	(108)
4. 咖啡汽水	(109)
5. 橙汁汽水	(109)
6. 蜂蜜柠檬汽水	(110)
7. 柠檬橙汁汽水	(110)
8. 李子汽水	(110)
9. 草莓汽水	(111)
10. 樱桃汽水	(111)
第四章 茶类饮料	(112)
一、茶叶饮料	(112)
(一)茶叶的分类	(112)
(二)茶叶的选择	(113)
(三)茶叶罐装	(114)
(四)茶叶质量的鉴别方法	(115)
(五)茶叶的泡制和作用	(116)
二、咖啡茶饮料	(118)
1. 咖啡的主要成分	(118)
2. 咖啡的品种调配	(119)
3. 咖啡的泡制方法	(119)
4. 咖啡液的制备	(120)
三、可可茶饮料	(120)
1. 可可茶的成分	(120)

2. 可可茶的泡制	(121)
四、各种茶类饮料的制作	(121)
1. 绿茶末饮料	(122)
2. 速溶加香茶	(123)
3. 加香红茶	(125)
4. 冷速溶茶	(127)
5. 新型速溶茶饮料	(128)
6. 速溶咖啡茶饮料	(130)
7. 可可乳茶饮料	(131)
五、家庭茶类饮料的制作	(133)
1. 冷红茶	(133)
2. 薄荷茶	(133)
3. 淡盐茶	(133)
4. 果汁冷茶	(134)
5. 柠檬红茶	(134)
6. 虾米茶	(135)
7. 冰茶	(135)
8. 奶红茶	(136)
9. 奶绿茶	(136)
10. 新疆奶茶	(136)
11. 蜂蜜红茶	(137)
12. 皇家奶茶	(137)
13. 皇家热红茶	(137)
14. 荷兰热红茶	(137)
15. 肉桂热红茶	(138)
16. 俄罗斯红茶	(138)

17. 莫斯科热红茶	(138)
18. 多味红茶	(138)
19. 热奶油红茶	(139)
20. 水果红茶	(139)
21. 印第安奶茶	(139)
22. 草莓红茶	(140)
23. 柠檬蜂蜜冷红茶	(140)
24. 菠萝红茶	(140)
25. 红葡萄红茶	(141)
26. 醒酒红茶	(141)
27. 咖啡茶	(141)
28. 牛奶咖啡茶	(142)
29. 可可牛奶茶	(142)
第五章 矿泉水饮料	(143)
一、矿泉水的形成和来源	(145)
1. 矿泉的形成	(146)
2. 矿泉水的来源	(147)
二、矿泉水的化学成分	(148)
三、矿泉水中的微量化学元素	(148)
四、矿泉水的命名和分类	(154)
五、饮用矿泉水的特征和要求	(157)
六、我国饮用矿泉水的分布和利用	(158)
七、饮用矿泉水的经济价值	(170)
八、矿泉水的加工	(171)
1. 天然矿泉水的加工生产	(171)
2. 人工矿泉水的加工生产	(172)

第六章 医疗、保健饮料	(175)
一、保健饮料	(175)
1. 鸡蛋饮料	(175)
2. 蛋白质果汁饮料(一)	(177)
3. 蛋白质果汁饮料(二)	(179)
4. 麦芽乳酸饮料	(180)
5. 多孔菌和紫阳花茶饮料	(182)
6. 海带饮料	(183)
7. 营养多肽饮料	(185)
8. 琼脂饮料	(186)
二、中草药饮料	(188)
1. 灵芝健康饮料	(189)
2. 无苦味灵芝饮料	(191)
3. 皂角苷健康饮料	(192)
4. 大丽花饮料	(194)
5. 蘑菇、大蒜饮料	(196)
6. 人参饮料	(198)
7. 雏菊饮料	(199)
三、疗效饮料	(200)
1. 美容健康饮料	(200)
2. 健齿饮料	(201)
3. 健身钙茶	(203)
4. 减肥多元酯饮料	(205)
5. 低热量果汁饮料	(206)
6. 低热量明胶饮料	(207)
7. 治疗感冒饮料	(209)

8. 治疗慢性胃炎饮料	(213)
9. 治疗慢性咽炎饮料	(215)
10. 防治冠心病饮料	(217)
11. 治疗高血压饮料	(219)
12. 治疗缺铁性贫血饮料	(220)
13. 治疗急性肝炎饮料	(221)
14. 治疗胆囊炎饮料	(222)
15. 治疗神经衰弱饮料	(222)
16. 治疗糖尿病饮料	(223)
17. 治疗哮喘病饮料	(224)
18. 治疗溃疡病饮料	(225)
19. 延缓衰老饮料	(226)
第七章 酒味饮料——鸡尾酒	(230)
一、酒的种类	(230)
二、酒的色、味	(232)
三、啤酒	(233)
四、香槟酒	(234)
五、葡萄酒	(235)
六、鸡尾酒	(236)
(一)中式鸡尾酒	(238)
1. 中国古典	(238)
2. 中国马天尼	(239)
3. 中国彩红	(239)
4. 红梅	(239)
5. 绿灯	(240)
6. 东方朝阳	(241)

7. 中国香露	(241)
8. 朝霞	(241)
9. 翠霞	(242)
10. 碧海觅珊瑚	(242)
11. 欢乐四季	(243)
12. 彩霞	(243)
13. 霓虹	(244)
14. 丰收	(245)
15. 白兰地奶露	(245)
16. 花粉	(246)
17. 青竹	(246)
18. 香岛	(247)
19. 壮丽	(248)
20. 樱花	(248)
21. 雪影红	(249)
22. 桂花宾治	(249)
23. 四色彩虹	(250)
24. 欢迎	(251)
25. 火箭	(251)
26. 老朋友	(252)
27. 莲花白	(252)
28. 东方之珠	(253)
29. 一代红妆	(253)
30. 翠竹飘香	(254)
31. 喜迎嘉宾	(254)
32. 牡丹花之梦	(255)

33. 快乐泉源	(255)
34. 一江春绿	(256)
35. 珊瑚	(256)
36. 白金龙	(257)
37. 壮丽山河	(257)
38. 五福临门	(258)
39. 贵夫人	(258)
40. 太空星	(258)
41. 碧玉长城	(259)
42. 红娘子	(259)
43. 白娘子	(260)
44. 长城之光	(261)
45. 友谊花	(261)
46. 牡丹红	(262)
47. 雪里红	(262)
48. 牡丹江	(263)
49. 黄花岭	(264)
50. 友谊万岁	(264)
51. 春满大地	(265)
52. 皇上皇	(265)
53. 茅台鸡尾酒	(266)
54. 竹叶青鸡尾酒	(266)
55. 熊猫鸡尾酒	(267)
56. 喜满杯	(267)
(二)西式鸡尾酒	(267)
1. 标准美人	(268)

2. 小鲜花	(268)
3. 红羽毛	(268)
4. 玫瑰	(269)
5. 黑麦街	(269)
6. 微笑的艾菲	(270)
7. 甜蜜的回忆	(270)
8. 甜马丁尼	(271)
9. 辣马丁尼	(271)
10. 千马丁尼	(272)
11. 法式曼哈顿	(272)
12. 七色彩虹	(273)
13. 红粉佳人	(274)
14. 白雪公主	(274)
15. 天使之吻	(275)
16. 天使之唇	(275)
17. 玛加丽达	(276)
18. 风流寡妇	(276)
19. 莫斯科之骡	(277)
20. 雪花戴基里	(277)
21. 黑俄罗斯	(278)
22. 白百合花	(278)
23. 汤科林氏	(279)
24. 直布罗陀	(279)
25. 大溪地宾治	(280)
26. 黄金梦	(281)
27. 金手指	(281)

28. 乔巴烈吧	(282)
29. 芬尼天使	(282)
30. 内格罗尼	(283)
31. 加拿大	(283)
32. 爱尔兰	(284)
33. 白俄罗斯	(284)
34. 苏格兰火箭	(285)
35. 夏日山谷	(285)
36. 爱尔兰咖啡	(286)
37. 天使的微笑	(286)
38. 情人之梦	(286)
39. 解酒鸡尾酒	(287)
40. 花都夜游人	(287)
第八章 冷冻饮品	(289)
一、冷冻饮品原料	(289)
二、冷冻饮品的工业制造	(290)
1. 工艺流程	(290)
2. 组成及配比	(290)
3. 冷冻饮品的加工步骤	(292)
三、冷冻饮品的家庭制作	(295)
(一)冰淇淋	(295)
1. 冰淇淋的制作条件	(296)
2. 各色冰淇淋的调制	(297)
3. 牛奶冰淇淋	(298)
4. 香草冰淇淋	(300)
5. 咖啡冰淇淋	(301)