

果蔬花卉深加工技术丛书

果脯蜜饯及果酱 制作与实例

刘玉冬 主编



化学工业出版社

果蔬花卉深加工技术丛书

果脯蜜饯及果酱制作与实例

刘玉冬 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

全书共分 11 章。在系统和科学地阐述了糖制品加工的基本原理、对原辅材料和设施设备的要求、糖制品检验和保存方法的基础上,详细介绍了果品、蔬菜等常见品种的糖制方法、工艺流程、操作要领、质量标准,并配以大量实例简介说明。

本书内容新颖、丰富、通俗易懂,可为广大从事果蔬花卉糖制品加工企业、大专院校和科研院所的专业技术人员以及个人爱好者阅读和参考。

内容翔实,实用性强,既可供广大从事糖制品的加工、研究人员参考,也可应百姓日常生活所需之阅读,是一本极好的科普读物。

图书在版编目 (CIP) 数据

果脯蜜饯及果酱制作与实例/刘玉冬主编. —北京:
化学工业出版社, 2008. 1
(果蔬花卉深加工技术丛书)
ISBN 978-7-122-01650-8

I. 果… II. 刘… III. ①果脯-水果加工 ②糖渍食
品-水果加工 ③果酱-水果加工 IV. TS255. 4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 188742 号

责任编辑: 丁尚林
责任校对: 蒋 宇

文字编辑: 朱 恺
装帧设计: 高 峰

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 北京市兴顺印刷厂
850mm×1168mm 1/32 印张 13½ 字数 348 千字
2008 年 2 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00 元

版权所有 违者必究

丛书编委会名单

主 任：李树和 李建颖

委 员：（按姓氏拼音排序）

李建颖 李 明 李树和

李树玲 刘玉冬 张桂霞

张 欣

重点图书介绍:

《农产品及生物资源深加工 250 例》

书号: 978-7-5025-9980-5, 定价 25 元

本书以丰富而详实的生产实例形式, 具体介绍了农产品及生物资源深加工的工艺流程、生产条件及主要指标。

农副产品深加工及综合利用: 蚕蛹粕, 胶原蛋白, 菜籽粕, 大豆粕, 棉籽粕, 玉米渣, 芝麻粕, 小麦胚芽, 啤酒酵母, 杏仁, 蚕沙, 柑橘皮等。

天然活性物质及衍生物的深加工: 葡萄籽及葡萄皮, 刺梨, 山楂叶, 盐藻, 红心萝卜, 天花粉, 苦参, 银杏, 黄芩苷, 贯叶连翘, 青蒿, 紫苏, 葛根等。

生物制品制备: 胰蛋白酶及其系列酶, 转谷氨酰胺酶, 生姜蛋白酶, 纳豆激酶, 蜗牛酶及蜗牛蛋白粉, 香菇多糖, 灵芝多糖, 虫草多糖, 姜黄色素, 茶多酚, 咖啡碱及茶多糖等。

本书内容新颖, 工艺详尽, 产品实用。可供从事生物制药、酶工程、食品及保健品加工、饲料工业、天然产物制备及化妆品生产的研发人员及生产技术人员参考。

《农产品保鲜包装技术》

书号: 7-5025-5054-2, 定价 28 元

本书对农产品的保鲜包装理论、方法及保鲜包装的最新发展进行了较为详细地阐述。内容包括保鲜包装的概念、历史、现状与发展, 保鲜包装的五种理论, 保鲜包装材料, 保鲜实物组织因素, 农产品现代保鲜包装技术, 典型果蔬保鲜包装, 动物鲜肉产品保鲜包装及特种鲜产品的保鲜包装。并对农产品保鲜包装的技术、方法和存在的问题均作了探索性的研究分析。书中提出了保鲜与保鲜包装的许多新思路与新方法, 且列出了一些典型的应用实例, 具有较强的实用性和可读性。

本书深得水稻专家袁隆平教授的好评并推荐本书。

《保鲜剂制作与保鲜包装应用技术》

书号: 7-5025-7545-6, 定价 18 元

本书是作者在多年从事农产品保鲜包装研究的基础上总结而成。对保鲜包装技法、保鲜包装材料与容器的开发、保鲜剂与保鲜包装应用与制作进行了重点介绍, 并用大量篇幅列举了保鲜剂生产配方、制作及保鲜包装实例, 具有一定的实用性与参考价值。

本书适合于保鲜剂生产及农产品保鲜技术人员使用。

注: 购书联系方式见版权页。

丛书前言

近年来随着我国农业产业结构的调整,农业也已进入了新的发展阶段,我国已成为世界上名副其实的果蔬生产大国,许多农产品的产量已由供应不足到相对过剩。由于目前农村缺少加工技术,使得园艺产品采后损失很大,水果的产后损失率在 20%~25%,蔬菜的产后损失率在 25%~30%,这对于人均农业资源和农业投入都很紧缺的我国,实在是很大的浪费。发达国家借助有效的储藏保鲜技术,可以使水果和蔬菜的产后损失率只有 1.7%~5%。如果我们把果蔬花卉的产后损失率降到 10%,就相当于增产果蔬 6000 万~7000 万吨,可见我国目前农产品储藏保鲜所具有的潜力和意义。为此,国内外对果蔬花卉加工技术加大了研究力度,取得了不少成果。

在此背景下,化学工业出版社组织编写了《果蔬花卉深加工技术丛书》,该丛书共分 6 本,包括《果脯蜜饯及果酱制作与实例》、《腌制技术与实例》、《制汁技术与实例》、《酿酒制醋技术与实例》、《提取技术与实例》、《深加工新技术与实例》。该丛书在介绍果蔬花卉产品加工理论基础的前提下,重点介绍了当今国内外果蔬花卉产品最新深加工技术,并列举了大量生产实例。丛书文笔生动,浅显易懂,图文并茂,基本做到“一看就懂,一懂就用,一用就灵”,而且贴近生活,贴近实践,贴近百姓,有很强的实用指导性。相信该丛书对我国从事果蔬花卉产品加工业的生产和管理都能提供一定的帮助。

由于农产品深加工综合利用的新技术、新方法发展较快,且编者水平有限,书中难免有误,敬请读者指正。

编者于天津

前 言

为了适应食品加工业的需要,以农产品为原料生产果脯、蜜饯和果酱(统称糖制技术)将是一种上佳的选择。果脯、蜜饯和果酱等糖制品,是深受我国人民喜爱的食品之一。糖制品采用的原料十分广泛,有些不宜鲜食的果品(如橄榄、青梅等),通过糖制加工即可得到美味的制品,而一些残次原料及加工中的下脚料(如柚皮、菠萝心等)都能加以利用,制成各种物美价廉的果脯、蜜饯,从而充分利用自然资源,满足人们对果脯、蜜饯和果酱的多种需要。

为了适应果脯、蜜饯和果酱等糖制品工业发展的需要,帮助从事果品、蔬菜和花卉糖制加工生产的有关人员更好地了解果脯、蜜饯和果酱等生产工艺、配方等方面的知识,同时,也为了使更多的人掌握糖制品的制作过程并乐于参与其中,发扬光大我国的这项传统食品工业,笔者在大量搜集、查阅、综合、整理了有关果脯、蜜饯和果酱资料的基础上,结合实际情况,编写了这本书。

全书共分 11 章,详细介绍了各种食品糖制技术,并列举了 300 多个制作实例,可以现学现用。包括果蔬花卉产品糖制工艺、水果的糖制技术与实例、蔬菜的糖制技术与实例及其他果蔬花卉的糖制技术与实例等。

本书可供从事食品生产、食品添加剂研发人员以及相关生产企业的工程技术人员参考使用,亦可作为高等院校相关专业师生的参考资料,相信也可成为喜爱糖制品加工的广大消费者的良师益友。

本书由天津农学院刘玉冬主编,天津商业大学李建颖副主编。

在编写过程中得到了刘畅、叶良、张桂霞、詹轶男、梁晨、王珊珊、刘佳等及有关领导、同仁的关心和帮助，在此表示衷心的感谢！

由于糖制新技术、新方法发展很快，且编者水平有限，书中不当之处，敬请读者指正。

主编

2008 年 1 月

于天津

目 录

第 1 章 概述——1

- 1.1 糖制品的分类 1
 - 1.1.1 果脯蜜饯类 1
 - 1.1.2 果酱类 2
 - 1.1.3 其他分类方法 3
- 1.2 糖制的基本原理 6
 - 1.2.1 原糖的种类 6
 - 1.2.2 食糖的保藏作用 11
 - 1.2.3 食糖的性质 11

第 2 章 糖制工艺——19

- 2.1 糖制技术对园艺产品的要求 19
 - 2.1.1 园艺产品糖制的特性 19
 - 2.1.2 糖制品对原料的要求 19
- 2.2 园艺产品的预处理 21
 - 2.2.1 果品的选别和分级 21
 - 2.2.2 果品的清洗 22
 - 2.2.3 针刺 24
 - 2.2.4 擦皮 25
 - 2.2.5 削皮、刮皮及剥皮 25
 - 2.2.6 果品的烫漂 29
 - 2.2.7 果品的抽空处理 30
 - 2.2.8 果品的护色 31
 - 2.2.9 原料的肉质处理 32
- 2.3 糖渍工艺理论及方法 45
 - 2.3.1 透糖平衡 46
 - 2.3.2 透糖的工艺措施 48
- 2.4 新鲜果蔬“改变组织”的糖渍工艺 55
 - 2.4.1 工艺特点 55
 - 2.4.2 糖渍工艺 57
- 2.5 干果组织及盐坯组织的糖渍工艺 67
 - 2.5.1 工艺特点 67
 - 2.5.2 加工工艺 68
- 2.6 蜜饯类加工工艺 76
 - 2.6.1 原料的处理 76
 - 2.6.2 蜜饯类的加工方法 78
- 2.7 果酱类加工工艺 81
 - 2.7.1 果胶的凝胶作用 81
 - 2.7.2 原料的处理 82
 - 2.7.3 果酱的加工方法 82
- 2.8 园艺产品糖制对水和设备的要求 83
 - 2.8.1 果蔬花卉加工用水的处理 83
 - 2.8.2 糖制常用设备 87

2.9 国内知名糖制产品生产	实例 2 苏式蜜饯	94
实例	实例 3 漳州蜜饯	96
实例 1 北京果脯蜜饯		88

第 3 章 仁果类果实的糖制技术与实例————— 104

3.1 苹果的糖制技术与实例 ..	104	实例 21 多维山梅糕	125
3.1.1 苹果的糖制技术	104	实例 22 蜜饯山楂	126
3.1.2 苹果蜜饯的制作		实例 23 果丹皮	126
实例	106	实例 24 冰糖葫芦	127
实例 4 苹果四合一	106	3.2.3 山楂酱的制作实例 ..	127
实例 5 苹果干层糕	107	实例 25 红果酱	127
实例 6 苹果果冻粉	108	3.3 其他仁果类果实的糖制	
实例 7 柳条苹果	109	技术	129
3.1.3 苹果蜜饯的制作		3.3.1 梨的糖制技术与	
实例	110	实例	129
实例 8 苹果圈	111	实例 26 桂花梨蓉	129
实例 9 苹果梨脯	112	实例 27 双喜香梨	130
3.1.4 苹果酱的制作实例 ..	114	实例 28 陈贝梨膏糖	131
实例 10 苹果酱	114	实例 29 梨酱	132
实例 11 苹果脯	115	实例 30 梨脯	132
实例 12 家庭自制苹果酱	116	实例 31 糖水梨	133
实例 13 什锦果酱	118	实例 32 梨蜜饯	135
3.2 山楂的糖制技术	119	实例 33 糖梨片	136
3.2.1 山楂糕的糖制	119	实例 34 梨子蜜饯(川式) ..	137
3.2.2 山楂蜜饯的制作		3.3.2 沙果的糖制技术与	
实例	120	实例	138
实例 14 山楂饼	120	实例 35 沙果酱	138
实例 15 低糖山楂脯	120	实例 36 家制沙果脯	139
实例 16 山楂冻	121	3.3.3 海棠果的糖制技术	
实例 17 山楂片	122	与实例	139
实例 18 山楂果丹皮	122	实例 37 蜜饯海棠(京式) ..	139
实例 19 玫瑰山楂	123	实例 38 海棠脯	140
实例 20 山楂脯	124	3.3.4 木瓜的糖制技术与	

实例		141	实例 45	木瓜脯		146	
实例 39	数字瓜及字母瓜		141	实例 46	木瓜青红丝		147
实例 40	柠檬瓜条		142	实例 47	鲜味果酱		148
实例 41	双色夹心瓜		143	实例 48	带果皮果酱		149
实例 42	麦精橘汁瓜		144	实例 49	搅打果酱		150
实例 43	奶心瓜卷		145	实例 50	黑加仑子果酱		151
实例 44	佳味香瓜		145				

第 4 章 核果类果实的糖制技术与实例 152

4.1	桃的糖制技术与实例		152	实例 68	杏脯		168
4.1.1	桃的糖制实例		152	实例 69	生制杏脯		169
实例 51	橙皮杨桃		152	实例 70	杏化梅		170
4.1.2	桃蜜饯的制作实例		153	实例 71	杏蜜饯		171
实例 52	蜜桃片		153	实例 72	杏干		172
实例 53	蜜桃桃脯		154	实例 73	杏脯		174
实例 54	桃制果丹皮		155	4.2.3	杏酱的制作实例		175
实例 55	全果液体杨桃		156	4.3	枣的糖制技术与实例		175
实例 56	杨桃脯		156	4.3.1	蜜枣的糖制技术		176
实例 57	蜜桃片		157	4.3.2	枣蜜饯的制作实例		177
4.1.3	桃酱的制作实例		158	实例 74	参膏醉枣		177
实例 58	黄桃酱		158	实例 75	沪曲醉枣		178
实例 59	桃子酱		158	实例 76	丙维康泰枣		179
实例 60	仙桃酱		160	实例 77	和合枣		180
实例 61	桃果泥		160	实例 78	菠萝蜜枣		180
4.2	杏的糖制技术与实例		162	实例 79	枣脯		181
4.2.1	杏的糖制技术		162	实例 80	木洞晒枣(川式)		182
实例 62	糖水杏子		162	实例 81	无核蜜枣		183
实例 63	桃脯(京式)		163	实例 82	无核糖枣		184
实例 64	家制桃脯		165	实例 83	甘草酸枣		185
实例 65	香草桃片(广式)		166	实例 84	果香醉枣		186
实例 66	蜜洋桃(广式)		166	实例 85	多味黑枣饼		186
4.2.2	杏蜜饯的制作实例		167	实例 86	枣干		187
实例 67	杏蜜饯		167	实例 87	枣豆蓉		188

实例 88	金丝枣	188	实例 110	糖话梅	211
4.3.3	枣酱的制作实例——		实例 111	七梅珍	212
	枣蓉	190	实例 112	蜜枇杷	213
4.4	其他核果类果实的糖制		实例 113	白糖杨梅(苏式	
	技术与实例	191		蜜饯)	214
4.4.1	李子的糖制技术与		实例 114	咸味杨梅	215
	实例	191	实例 115	玫瑰杨梅	215
实例 89	李干	191	实例 116	家制七珍梅	216
实例 90	糖水李子	192	实例 117	杨梅干(苏式)	217
实例 91	蜜李	194	实例 118	蜜青梅(苏式)	218
实例 92	蝴蝶李	195	实例 119	脆青梅(苏式)	219
实例 93	话李(福式)	196	实例 120	陈皮梅(广式)	220
实例 94	柠檬李	197	实例 121	佛手梅(苏式)	221
实例 95	玉黄蜜李片	198	实例 122	香草话梅(苏式)	222
实例 96	化核嘉应子	198	4.4.4	橄榄的糖制技术与	
实例 97	李脯	200		实例	223
实例 98	蜜李片	200	实例 123	罗汉津津榄	223
实例 99	无核加应子	201	实例 124	化皮榄	224
4.4.2	樱桃的糖制技术与		实例 125	和香榄	225
	实例	203	实例 126	无核榄	225
实例 100	糖渍蜜饯樱桃	203	实例 127	生津榄	226
实例 101	樱桃脯	203	实例 128	开口青榄	226
实例 102	樱桃酱	204	实例 129	良友榄	227
实例 103	樱桃蜜饯(川式)	205	实例 130	广酥榄	228
实例 104	干蜜饯樱桃	206	实例 131	卫生榄	228
4.4.3	梅的糖制技术与		实例 132	十锦榄	229
	实例	207	实例 133	良友橄榄	229
实例 105	糖脆梅	207	实例 134	桂花橄榄	
实例 106	奶油话梅			(福式)	230
	(广式)	208	实例 135	油橄榄蜜饯	231
实例 107	菠萝梅	209	实例 136	咸味青果	232
实例 108	青梅	209	实例 137	大福果(福式)	232
实例 109	玫瑰杨梅	210	实例 138	十香果(福式)	234

实例 139	玫瑰果(苏式)	235
实例 140	爱尔香(福式)	236
实例 141	去皮酥(福式蜜饯)	237
4.4.5	芒果的糖制技术与实例	238
实例 142	话芒	239

实例 143	菠萝蜜芒	240
实例 144	水晶芒粒	240
实例 145	寻味芒片	241
实例 146	甘和橙香芒	242
实例 147	低糖芒果条	242
实例 148	蜜芒果	243
实例 149	甘草芒果	244

第5章 浆果类果实的糖制技术与实例 246

5.1 草本浆果类果实的糖制技术与实例

实例		246
5.1.1	草莓的糖制技术与实例	246
实例 150	草莓酱	246
实例 151	草莓蜜饯	248
实例 152	草莓脯	249
实例 153	草莓苹果酱	250
5.1.2	香蕉的糖制技术与实例	250
实例 154	香蕉可力治冰淇淋粉	251
实例 155	夹心蕉片	252
实例 156	鲜味蕉粒	252
实例 157	香蕉干	253
实例 158	香蕉酱	254

5.2 木本浆果类果实的糖制技术与实例

5.2.1	葡萄的糖制技术与实例	255
实例 159	葡萄干	255
实例 160	新疆绿葡萄干	256
实例 161	葡萄蜜饯	258
5.2.2	猕猴桃的糖制技术	

与实例		259
实例 162	银耳猕猴桃	259
实例 163	猕猴桃酱	260
实例 164	家制猕猴桃脯	261
实例 165	猕猴桃蜜饯	262
实例 166	猕猴桃果脯	262
实例 167	蜜猕猴桃	263
实例 168	猕猴桃羹	264
实例 169	加糖猕猴桃片	264
5.2.3	无花果的糖制技术与实例	265
实例 170	蜜饯无花果	266
5.2.4	桑葚的糖制技术与实例	267
实例 171	桑葚酱	267
5.2.5	椰子的糖制技术与实例	267
实例 172	椰子酱	267
实例 173	家制椰子酱	268
5.2.6	龙葵酱的糖制技术与实例	269
5.2.7	槟子酱的糖制技术与实例	270

第6章 其他类果实的糖制技术与实例 ————— 272

- 6.1 坚果的糖制技术与实例 ... 272
- 6.1.1 板栗的糖制技术与实例 ... 272
- 实例 174 栗子糕 ... 272
- 实例 175 板栗果脯 ... 273
- 实例 176 糖炒栗子 ... 274
- 6.1.2 核桃的糖制技术与实例 ... 275
- 实例 177 橘酱糖水橘片 ... 276
- 实例 178 橘子酱 ... 278
- 实例 179 日本橘子酱 ... 279
- 实例 180 糖金柑 ... 280
- 实例 181 柑橘果皮 ... 281
- 实例 182 蜜汁金橘 ... 282
- 实例 183 橘饼 ... 282
- 实例 184 金柑饼 ... 284
- 实例 185 金钱橘饼 ... 285
- 实例 186 糖柑饼 ... 286
- 6.2 柑果的糖制技术与实例 ... 275
- 6.2.1 柑橘的糖制技术与实例 ... 275
- 实例 187 橘丝糖 ... 287
- 实例 188 青红丝 ... 288
- 实例 189 糖橙皮 ... 289
- 实例 190 梅味金橘 ... 289
- 实例 191 橘饼(川式蜜饯) ... 290
- 实例 192 广饼(川式蜜饯) ... 291
- 实例 193 橘红蜜饯(川式) ... 292
- 实例 194 金钱橘蜜饯(川式) ... 293
- 实例 195 寿星橘蜜饯(川式) ... 294
- 实例 196 蜜橘皮(苏式) ... 295
- 实例 197 蜜黄皮(广式) ... 296
- 实例 198 蜜橙皮(川式) ... 298
- 实例 199 橙皮脯 ... 299
- 6.3 菠萝的糖制技术与实例 ... 299
- 实例 200 菠萝糖片 ... 300
- 实例 201 菠萝果粒 ... 301
- 实例 202 香橙菠萝方片 ... 301
- 实例 203 柑蜜菠萝 ... 302
- 实例 204 菠萝果饴粉 ... 303
- 实例 205 菠萝果冻 ... 304
- 实例 206 菠萝酱 ... 305
- 实例 207 菠萝脯 ... 306

第7章 根菜类蔬菜的糖制技术与实例 ————— 308

- 7.1 肉质根类蔬菜的糖制技术与实例 ... 308
- 7.1.1 胡萝卜的糖制技术与实例 ... 308
- 实例 208 蜜胡萝卜片 ... 308
- 实例 209 胡萝卜甲维妈妈 ... 309
- 实例 210 果酪胡萝卜 ... 310
- 实例 211 胡萝卜咖啡糖片 ... 311
- 实例 212 胡萝卜酱 ... 311
- 实例 213 雪红圆蜜饯 ... 312

实例 214 糖佛手(苏式)	313	实例 220 雪红元	318
实例 215 胡萝卜脯	314	7.2. 块根类蔬菜的糖制	
实例 216 胡萝卜片	314	技术	319
7.1.2 萝卜的糖制技术与		实例 221 甘薯-胡萝卜复合脯 ..	319
实例	315	实例 222 甘薯脯	320
实例 217 橙香咖喱萝卜	316	实例 223 地瓜果脯	321
实例 218 可可萝卜	317	实例 224 混合型甘薯果酱	321
实例 219 萝卜糖(川式)	317		

第 8 章 茎菜类蔬菜的糖制技术与实例——324

8.1 地下茎类蔬菜的糖制技术与		实例 240 糖荸荠	336
实例	324	实例 241 糖荸荠(苏式)	337
8.1.1 姜的糖制技术与		实例 242 荸荠蜜饯	338
实例	324	8.1.4 藕的糖制技术与	
实例 225 糖梅姜	324	实例	338
实例 226 甘草酸梅姜	325	实例 243 藕片糖	338
实例 227 葱酥姜	326	实例 244 藕片可可夹心	339
实例 227 糖姜片	327	实例 245 藕脯	340
实例 229 姜脯	327	实例 246 藕干	341
实例 230 子姜蜜饯(川式) ..	328	实例 247 糖藕片	341
实例 231 糖醋酥姜	329	实例 248 莲藕糖	342
实例 232 川姜片(川式)	330	8.1.5 菊芋的糖制技术与	
8.1.2 马铃薯的糖制技术		实例	343
与实例	331	实例 249 菊芋脯	343
实例 233 马铃薯片	332	8.1.6 山药的糖制技术与	
实例 234 马铃薯酥糖片	333	实例	344
实例 235 马铃薯酱	333	实例 250 山药脯	344
实例 236 马铃薯饴糖	334	8.2 地上茎类蔬菜的糖制技术	
实例 237 马铃薯香脆片	334	和实例	345
实例 238 马铃薯香辣片	335	8.2.1 茎用莴苣的糖制技术	
实例 239 芝麻咖喱马铃薯 ..	335	与实例	345
8.1.3 荸荠的糖制技术与		实例 251 蜜饯莴笋条	346
实例	336	实例 252 莴苣脯	347

8.2.2 石刁柏的糖制技术	实例 253 石刁柏脯	348
与实例		348

第9章 叶菜类蔬菜的糖制技术与实例——350

9.1 普通叶菜类蔬菜的糖制技术和实例	350	9.1.2 马齿苋的糖制技术与实例	353
9.1.1 芹菜的糖制技术与实例	350	实例 256 马齿苋脯	353
实例 254 芹菜脯	350	9.2 其他蔬菜的糖制技术和实例	354
实例 255 低糖芹菜脯	351	实例 257 白糖蒜	355

第10章 果菜类蔬菜的糖制技术与实例——357

10.1 瓠果类蔬菜的糖制技术和实例	357	实例 271 糖冬瓜	368
10.1.1 哈密瓜的糖制技术与实例	357	10.1.3 苦瓜的糖制技术与实例	369
实例 258 哈密瓜脯	357	实例 272 苦瓜脯	369
10.1.2 冬瓜的糖制技术与实例	359	10.1.4 南瓜的糖制技术与实例	370
实例 259 果汁瓜	359	实例 273 南瓜泥	370
实例 260 陈桂香瓜	360	实例 274 南瓜脯	370
实例 261 冬瓜糖	360	10.2 浆果类蔬菜的糖制技术和实例	371
实例 262 冬瓜条	361	10.2.1 辣椒的糖制技术与实例	371
实例 263 冬瓜蜜饯	362	实例 275 蜜辣椒(川式蜜饯)	371
实例 264 糖瓜条	362	10.2.2 番茄的糖制技术与实例	373
实例 265 糖冬瓜(广式)	363	实例 276 糖番茄	373
实例 266 红绿瓜丁	364	实例 277 番茄脯	374
实例 267 冬瓜菜	365	实例 278 蜜番茄(川式)	375
实例 268 冬瓜脯	365		
实例 269 冬瓜条	366		
实例 270 冬瓜糖	367		

实例 279	姜味番茄脯	376
实例 280	瓜果番茄	377
实例 281	番茄酱	378
实例 282	甜酸番茄	379
10.2.3	茄子的糖制技术与实例	380
实例 283	美味茄片	380
实例 284	糖醋茄子	381

10.3	其他果类蔬菜的糖制技术与实例	381
实例 285	番木瓜果酱	381
实例 286	河套蜜瓜酱	383
实例 287	西瓜皮酱	385
实例 288	西瓜皮糖酱	386
实例 289	家制西瓜皮酱	387

第 11 章 其他园艺产品的糖制技术与实例——389

11.1	食用菌类的糖制技术与实例	389
11.1.1	食用菌蜜饯加工技术与实例	391
实例 290	白平菇	391
实例 291	凤尾菇	393
实例 292	银耳	393
实例 293	木耳	394
实例 294	金针菇	394
实例 295	蘑菇	395
实例 296	香菇	397
11.1.2	香菇的糖制技术与实例	398
实例 297	香菇蜜饯	398
11.1.3	蘑菇的糖制技术与实例	399
实例 298	糖渍蘑菇	399
11.1.4	平菇的糖制技术与实例	399
实例 299	平菇柄蜜饯	400
实例 300	平菇蜜饯	400

实例 301	低糖平菇脯	401
11.1.5	金针菇的糖制技术与实例	403
实例 302	金针菇脯	403
11.1.6	银耳的糖制技术与实例	404
实例 303	蜜渍银耳	404
实例 304	即食银耳	405
实例 305	银耳软糖	405
实例 306	银耳方块茶糖	406
实例 307	蜜饯银耳	407
11.2	食用花卉类的糖制技术与实例	407
11.2.1	槐花的糖制技术与实例	407
实例 308	槐花酱	407
11.2.2	桔梗的糖制技术与实例	408
实例 309	桔梗脯	409
实例 310	桔梗蜜饯	410