



JIANGLU SHIPIN JIAGONG JISHU

酱卤食品 加工技术

严泽湘

主编



化学工业出版社

酱卤食品 加工技术

严泽湘 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书较详细地介绍了酱制食品、卤制食品及糖醋食品的加工技术,主要内容包括各类酱、肉食类酱制品、蔬菜类酱制品、菇菌类酱制品、肉食类卤制品、鸡鸭类卤制品、鱼虾类卤制品、蔬菜类卤制品、蔬菜类糖醋制品、菇菌类糖醋制品、鱼及肉类糖醋制品的制作方法。

本书内容丰富,资料翔实,可操作性和实用性强,适合相关生产厂家、宾馆酒楼厨师使用,亦可作为职业院校相关专业师生的重要参考读物。

图书在版编目(CIP)数据

酱卤食品加工技术/严泽湘主编. —北京:化学工业出版社, 2017. 2

ISBN 978-7-122-28867-7

I. ①酱… II. ①严… III. ①酱肉制品-食品加工
IV. ①TS251.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 008657 号

责任编辑:张彦

装帧设计:关飞

责任校对:边涛

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)

印刷:北京永鑫印刷有限责任公司

装订:三河市宇新装订厂

850mm×1168mm 1/32 印张6½ 字数167千字

2017年4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

编 写 人 员

严新涛	刘建先	朱学勤	张 云
严清波	刘兰珍	刘 云	严泽湘

前言

民以食为天。人类的生存繁衍离不开食物。

酱制食品、卤制食品和糖醋食品是一类具有独特风味的食品。这类食品便于储存、携带和食用，不论是居家小酌、酒席宴请、旅游观光、航天航海、地质勘探等都是理想的食品。

随着生活水平的提高和生活节奏的加快，人们对酱制食品和卤制食品等的需求越来越高和越来越多，因此，酱制食品和卤制食品等的生产前景极为可观。

酱制食品和卤制食品等的加工方法比较简单，不需任何机械设备，有几口酱缸和卤锅即可。

酱制食品和卤制食品等的原料来源广泛，多数果蔬和畜禽类均可作为加工的原料。这类食品食用极为方便，打开包装即可食用。其产品的包装上市也很简单，用干净的玻璃瓶或食品塑料袋分装即可上市。

书中还介绍了一些糖醋食品，这类食品滋味酸甜可口，很适合大众口味，具有广阔的发展空间，市场前景极为可观。

本书在编写时参阅和吸收了前人的部分研究资料，因涉及面广，除在参考文献中列出外，未能一一提及，敬请谅解，特此致谢！不妥之处，恳请批评赐教！

编者

2017年2月

目录

第一章 概 述 /1

一、关于酱制食品	1
(一) 酱制食品的特色	1
(二) 酱制食品的分类	1
(三) 酱制食品的设施	1
(四) 酱制食品的制作方法	1
(五) 酱制食品的质量要求	2
二、关于卤制食品	2
(一) 卤制食品的特色	2
(二) 卤制食品的分类	2
(三) 卤汁的调配	2
(四) 卤汁的保存	3
(五) 卤制的方法	3
(六) 卤制食品的质量要求	4
三、关于糖醋食品	4
(一) 糖醋食品的特色	4
(二) 糖醋食品的制作方法	4
(三) 糖醋食品的质量要求	4

第二章 酱制食品的加工 /5

第一节 酱类的制作	5
-----------------	---

一、大豆酱	5
二、黄豆酱	6
三、蚕豆酱	8
四、甜面酱	10
五、豌豆面酱	12
六、豌豆芝麻酱	13
七、大豆辣酱	14
八、胡玉美蚕豆辣酱	16
九、淳安豆豉	18
十、黄姚豆豉	18
十一、多味酱	19
十二、五味辣酱	20
十三、蒜蓉辣酱	21
十四、素炸酱	22
十五、酸辣酱	24
十六、美式烤肉酱	25
十七、墨西哥塔可酱	26
十八、墨西哥烧烤酱	28
十九、墨西哥咖喱酱	28

第二节 肉食类酱制品 29

一、北京酱牛肉	29
二、苏州酱汁猪肉	30
三、山西酱猪肉	31
四、五香酱牛肉	32
五、麻酱牛肉条	33
六、多味酱牛肉	33
七、天福酱猪肘子	34
八、麻辣酱猪腰花	35
九、酱猪肚	36
十、酱猪心	36
十一、酱鸭	37

十二、酱汁蒸鸡	38
十三、酱炒鸡腿	39
十四、酱汁鲤鱼	39
第三节 蔬菜类酱制品	40
一、甜酱磨茄	40
二、临晋酱玉瓜	41
三、福州酱越瓜	42
四、酱乳黄瓜	44
五、扬州酱乳黄瓜	45
六、甜酱黄瓜	46
七、甜辣酱黄瓜	47
八、面酱甜瓜	48
九、酱莴笋	50
十、杞县酱红萝卜	51
十一、甜酱白萝卜	52
十二、酱苦瓜	52
十三、酱大头菜	53
十四、酱刀豆	54
十五、酱四季豆	54
十六、酱菊芋	55
十七、酱蒜薹	55
十八、酱生姜	56
十九、酱佛手姜芽	57
二十、酱佛手瓜	58
二十一、酱春笋	59
二十二、酱玉环	59
二十三、酱芦笋	60
二十四、酱扁豆	61
二十五、酱藠头	62
二十六、酱核桃仁	62
第四节 菇菌类酱制品	63

一、酱平菇	63
二、酱草菇	65
三、低盐酱蘑菇	65
四、酱鸡腿菇	66
五、酱姬松茸	67
六、酱杏鲍菇	68
七、酱姬菇	69
八、酱秀珍菇	69
九、酱阿魏蘑	70

第三章 卤制食品的加工 / 72

第一节 肉食类卤制品	72
一、广州卤猪肉	72
二、腐乳汁卤猪肉	73
三、镇江卤猪蹄	74
四、胡葱卤五花猪肉	75
五、白卤猪腿肉	75
六、果汁卤猪里脊肉	76
七、卤五香猪肘子	77
八、丁香卤猪头	78
九、酱汁卤猪爪	79
十、红卤猪脚圈	79
十一、白卤猪舌	80
十二、香卤猪耳	81
十三、卤五彩猪肚	82
十四、香油白卤猪肚	83
十五、卤麻花猪肚	83
十六、卤浸猪肝	84
十七、卤金银猪肝	85
十八、茴香卤猪肝	86

十九、卤多味猪心	87
二十、红卤彩色猪大肠	88
二十一、卤五香牛肉	89
二十二、卤麻辣牛肉	89
二十三、白卤牛肉	90
二十四、卤芥末牛肚	91
二十五、卤椒香牛舌	92
二十六、卤牛尾	93
二十七、卤白切羊肉	94
二十八、卤香酥羊肉	95
二十九、卤五香狗肉	95
三十、卤香辣狗肉	96
三十一、卤兔肉	97
三十二、葱烧卤兔肉	98
三十三、卤麻香兔脯	99
第二节 鸡鸭类卤制品	100
一、道口烧鸡	100
二、保定卤鸡	102
三、毛嘴卤鸡	103
四、资溪酒卤鸡	103
五、丁香卤油鸡	104
六、卤香酥仔鸡	105
七、卤火鸡	106
八、卤蒜泥凤爪	107
九、卤琥珀凤爪	108
十、卤金钱鸡腿	109
十一、白卤嫩鸭	109
十二、玫瑰卤鸭	110
十三、卤填鸭	111
十四、咖喱卤鸭掌	112
十五、酱汁卤鹅	113

十六、卤鹅火腿	114
十七、香卤鹅翅	115
十八、蚝油卤菜鸽	116
十九、子姜卤鹌鹑	117
二十、肉汁卤鸡蛋	118
二十一、卤虎皮鸽蛋	118
二十二、香卤鹌鹑蛋	119
第三节 鱼虾类卤制品	120
一、香卤墨鱼	120
二、葱卤青鱼	121
三、蜜汁卤鳢鱼	122
四、橘香卤鱼条	122
五、卤香鳝鱼丝	123
六、糖醋卤黑鱼	124
七、盐水卤河虾	125
八、卤烤子鱼	126
九、香葱卤海螺	127
十、香卤蜗牛	127
第四节 蔬菜类卤制品	128
一、卤玫瑰香干	128
二、鸡汁卤豆干	129
三、松仁卤香菇	130
四、卤油香草菇	131
五、香卤猴头菇	131
六、卤虾子春笋	132
七、卤水花生	133
八、卤珍珠笋	134
九、香卤菱角米	135
十、五香卤藕	135

第四章 糖醋食品的加工 / 137

第一节 蔬菜类糖醋制品	137
一、糖醋黄瓜条	137
二、糖醋白萝卜丁	138
三、糖醋胡萝卜丝	138
四、五彩冬瓜脯	139
五、糖醋苦瓜条	140
六、苦瓜条蜜饯	141
七、苦瓜圆蜜饯	142
八、山药保健脯	143
九、辣椒蜜饯	144
十、糖醋青椒	146
十一、糖醋黄豆芽	146
十二、糖醋紫茄	147
十三、糖醋土豆丝	147
十四、糖醋莴笋丝	148
十五、糖醋蛾眉豆	148
十六、芦笋蜜饯	149
十七、五香甜醋蒜	151
十八、桂花糖醋蒜	152
十九、糖蜜生姜片	153
二十、糖醋酥姜片	154
二十一、糖醋洋葱丝	156
二十二、糖醋藕片	157
二十三、糖渍独头蒜	157
二十四、糖醋石花菜	159
第二节 菇菌类糖醋制品	159
一、糖渍蘑菇	159

二、糖醋蘑菇	161
三、糖渍香菇柄	162
四、糖渍金针菇	163
五、低糖猴头菇脯	164
六、糖醋黑木耳	165
七、甜味姬松茸脯	166
八、桂花香菇脯	167
九、低糖平菇脯	169
十、银耳蜜饯	170
十一、金针菇脯	171
第三节 鱼肉类糖醋制品	173
一、糖醋黄鱼	173
二、糖醋鲤鱼	174
三、西湖糖醋鱼	175
四、糖醋鳝鱼丝	175
五、糖醋皮条鳝鱼	176
六、糖醋猪里脊肉	177
七、上海糖醋猪排骨	177
八、湖南糖醋猪排骨	178
九、哈尔滨糖醋猪排骨	179

附录 几种名醋的加工 / 181

一、姜汁醋	181
二、山西老陈醋	182
三、镇江香醋	185
四、金钟牌红醋	187
五、尧都牌高粱熏醋	188

主要参考文献 / 192

第一章 概述

一、关于酱制食品

酱制食品俗称酱菜，是用甜酱或辣酱腌制而成的食品。

（一）酱制食品的特色

酱制食品以蔬菜为主，其色泽一般为棕红色或浅褐色，用玻璃瓶装，携带食用都很方便。

（二）酱制食品的分类

酱制食品根据所用酱品不同，可分为甜酱制品和辣酱制品两大类，甜酱制品以甜味为主，稍具辣味；辣酱制品以辣味为主，略含甜味。

（三）酱制食品的设施

酱制食品的设施很简单，只需几口陶瓷缸即可。

（四）酱制食品的制作方法

酱制食品的制作方法也很简便，先将所需酱制的食物洗净，沥干水分，放入缸中，加上适量的酱油、食盐、调味料搅匀，封盖缸口，酱制 7~10 天即成。

（五）酱制食品的质量要求

- （1）要酱制入味，有酱香滋味。
- （2）色泽要鲜美，无腐败现象。
- （3）要清洁卫生，产品符合卫生要求。

二、关于卤制食品

卤制食品即通常所说的“卤菜”，是冷菜制作中使用最广的一种烹调方法，以其品种繁多而著称。卤菜的用途极为广泛，无论是居家小酌、旅游观光、野外工作、酒席宴请等，都是桌上必备的美味佳肴。

（一）卤制食品的特色

卤菜的最大特色是色美味香，香气浓郁，色泽宜人，滋味可口。

（二）卤制食品的分类

卤菜按卤汁和成品颜色可分为“红卤”和“白卤”两大类。“红卤”的调料（即卤汁）主要为酱油、糖色、红曲米汁等，其成品色泽以棕红发亮见长，适合卤制畜禽内脏，如猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等。“白卤”的调料主要为无色原料，如食盐、砂糖等，其成品色泽洁白光亮，适于卤制鸡、鸭、虾、蟹和蔬菜等。一般情况下，“红卤”适应范围较广，品种也较多，一年四季均可生产应市；“白卤”主要盛行于炎热的夏季，因为天气炎热，人们的口味需求以色泽淡雅、清新爽口为主。

（三）卤汁的调配

卤菜的制作关键技术是卤汁的调配，卤汁的好坏决定成品的质量，只有好的卤汁才能制出品质优良的卤菜。

1. 红卤汁的调配

主料为酱油、食盐、砂糖（或冰糖）、黄酒、大葱和生姜等；

香料为八角、丁香、桂皮、山柰、小茴香、草果、花椒等（并可加入少量鸡骨、猪骨）。将上述原料洗净入锅（最好选用砂锅或搪瓷烧锅，以防食物与锅发生化学变化），加适量清水熬煮，煮至汤汁较浓时停火，取出用纱布过滤，取滤液加红曲米拌匀冷却，即为红卤汁。

2. 白卤汁的调配

主料以食盐为主，香料有八角、丁香、山柰，也加有鸡之类的骨头等。将骨头、食盐、香料入锅，加适量清水，熬成汤汁，用纱布过滤，取滤汁即成。

以上卤汁均为“原卤”，又称“卤水”“老卤”。原卤可反复使用，一般用2~3次后，要在原卤的基础上添加少许食盐、砂糖和香料，以保持卤汁的质量。

（四）卤汁的保存

卤汁的保存也很重要。制成的卤汁用的次数越多，保存的时间越长，质量越高，味道越好，这是因为卤汁内所含可溶性蛋白质等鲜味物质积累越来越多的缘故。此种卤汁十分珍贵，要妥善保藏。为了保证卤水质量不变，应坚持每天煮沸，春、冬两季可隔日煮沸，夏、秋两季要早、晚各煮沸1次。有条件的最好入冷库保存。家用小量卤汁可入冰箱保存。装卤汁的容器最好使用瓷缸之类的陶器或搪瓷器皿，忌用锡、铝、铜等金属器皿，以防卤汁中某些成分与其发生化学反应，使卤汁变质，影响卤制品质量。

（五）卤制的方法

1. 卤锅的选用

卤锅最好使用砂锅，其次是搪瓷烧锅，这两种锅散热慢，卤汁不易蒸发，食物与锅不易发生化学反应，可保持食物的原汁原味，制成品质量好。

2. 食料投放和出锅

卤制的食料可与卤汁同时入锅，当卤汁煮沸后30~45分钟，

可根据食料的老嫩和大小，适时出锅，一般较嫩的或较小的食料先出锅，较老或较大的食料后出锅。

（六）卤制食品的质量要求

对卤制食品的质量要求主要是制品成熟，不生不烂；卤汁入味，不咸不淡；制品爽口，卤味浓郁；无腐败无异味；清洁卫生，符合卫生标准。

三、关于糖醋食品

（一）糖醋食品的特色

糖醋食品的最大特色就是酸甜可口，质地脆嫩，多为素食制品，具有开胃健脾等功能。

（二）糖醋食品的制作方法

糖醋食品的制作方法很简单，将加工的食物原料洗净，切成片、条、块等形状，用适量的砂糖、香醋和姜蒜等调料拌匀，入锅烹饪即成。

（三）糖醋食品的质量要求

主要是要搞好清洁卫生，严防杂物污染，致病菌不得检出。