



清运 编著

中国食品出版社

# 食品配方集锦

# 食品配方集锦

胡清运 编 著

中国食品出版社

## 内 容 提 要

本书选编了300多种食品的配方，主要包括面包、糕点、肉制品、果制品、蔬菜制品、饮料、汤料、豆制品、膨化食品和新型方便小食品等。其中既有传统名特食品，也有现代新兴食品。为了便于掌握技术要领，加工出合格的制品，书中对每种食品配比和制作方法作了尽可能详细的介绍。可供中、小型食品加工厂及乡镇食品生产企业的工人、技术人员参考；同时，对城乡食品专业户、居民家庭自制食品也有一定的指导作用。

## 食 品 配 方 集 锦

胡清运 编 著

刘 甦 责任编辑

中国食品出版社出版

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

河北省新城县印刷厂印刷

787×1092 32开本 8.125印张 183千字

1989年3月第1版 1989年3月第1次印刷

印数：1—12500册

ISBN 7 - 80044 - 223 - 8 / TS · 224

定价：2.90元

## 前 言

食品加工离不开食品配方。科学的配方是食品加工的基础，也是开发新食品的关键。事实上，许多受人青睐的食品，尤其是现代新兴食品大都是使用了合适的配方而制得的。

随着科学技术的进步、国民经济的发展和人民生活水平的不断提高，人们不仅越来越强调食品的风味，而且越来越注重食品的营养和品种的多样化。这就对食品加工首先是食品配方提出了新的要求。

为了适应我国食品工业发展的需要，笔者根据收集到的国内外有关食品配方的资料，进行认真筛选、整理和实际考察验证或论证，编写成《食品配方集锦》一书，奉献给广大读者，并企望能够对食品生产者和食品研究者有所帮助。

本书共编选300多种食品的配方，主要包括：面包、糕点、肉制品、果制品、蔬菜制品、饮料、汤料、豆制品和新型方便小食品等。其中既有传统名特食品，也有现代新兴食品。为了便于掌握技术要领，加工出合格的制品，书中对每种食品的制作方法也作了尽可能详细的介绍。

本书可供中、小型食品加工企业及乡镇食品生产企业的工人和技术人员参考，同时，对城乡食品专业户、居民家庭自制食品也有一定的指导作用。

在本书编写过程中，曾得到南京粮食经济学院高修吾教授和上海市粮食学校邢锡文老师的支持和帮助，在此表示衷

心的感谢。

由于笔者水平有限，所选配方很不全面，个别配方及制作方法可能存在着一些问题，甚至是错误，恳请读者随时给予指正。

编 者

1988年12月

# 目 录

## 面 包

<b>主食面包类</b> .....( 2 )	果酱面包.....(11)
大圆面包.....( 2 )	改良甜面包.....(12)
槽子面包.....( 2 )	苹果面包.....(12)
白面包.....( 3 )	核桃仁面包.....(13)
小圆面包.....( 4 )	羊奶酪面包.....(13)
罗宋面包.....( 4 )	荞麦粉扁面包.....(14)
大米面包.....( 5 )	玉米小面包.....(14)
营养主食面包.....( 5 )	核桃、葡萄干面包.....(15)
日本主食面包.....( 6 )	英国茶点小面包.....(15)
美国主食面包.....( 6 )	午餐面包.....(16)
英国主食面包.....( 7 )	蔬菜面包.....(16)
法国主食面包.....( 7 )	土豆面包.....(17)
苏联主食面包.....( 8 )	汉堡面包.....(17)
<b>点心面包类</b> .....( 8 )	新年甜面包.....(18)
奶油面包.....( 8 )	节日面包.....(18)
乳白面包.....( 9 )	牛奶小面包.....(19)
花面包.....(10)	面包圈.....(19)
南味面包.....(10)	苏格兰面包圈.....(20)
果脯面包.....(11)	法国面包卷.....(21)
	“热狗”面包卷.....(21)
	奶油面包卷.....(21)

面包干.....	(22)
油炸夹馅面包.....	(22)
油炸果酱面包.....	(23)

## 糕 点

糕类.....	(25)
淇淋蛋糕.....	(25)
水果蛋糕.....	(25)
香草蛋糕.....	(26)
北京蛋糕.....	(26)
东北蛋糕.....	(26)
苏式蛋糕.....	(27)
八宝油糕.....	(28)
蜂糕.....	(28)
绿豆糕.....	(29)
云片糕.....	(29)
百果年糕.....	(30)
茯苓糕.....	(30)
狮子糕.....	(31)
女王蛋糕.....	(32)
结婚蛋糕.....	(32)
夹心戚风蛋糕.....	(33)
牛油海绵蛋糕.....	(34)
三色糕.....	(35)
清方蛋糕.....	(35)

酥类.....	(36)
奶油酥.....	(36)
小光酥.....	(37)
大切酥.....	(37)
猪油桃酥.....	(38)
油香酥.....	(38)
大(小)蝴蝶酥.....	(39)
卷酥.....	(40)
火腿酥.....	(40)
枣泥酥(方).....	(41)
白鹅酥.....	(42)
鸭尾酥.....	(43)
核桃酥.....	(43)
京式酥皮八件.....	(44)
螺旋酥.....	(45)
江都方酥.....	(46)
扬式方酥.....	(46)
广式酥点.....	(47)
芝麻扣酥.....	(48)
奶油巧克力蛋黄酥.....	(48)
刺酥.....	(49)
玫瑰豆沙酥.....	(50)
五仁酥皮.....	(50)
成都凤尾酥.....	(51)
海参酥.....	(52)
苏式杏仁酥.....	(52)

潮州猪油蛋黄酥.....	(53)
沈阳奶油酥.....	(53)
玉环酥.....	(54)
<b>饼类</b> .....	(54)
一品烧饼.....	(54)
鸡仔饼.....	(55)
福建礼饼.....	(56)
苏式桂花白糖饼.....	(56)
潮州老婆饼.....	(57)
茯苓饼.....	(58)
玫瑰饼.....	(58)
龙凤饼.....	(59)
麻饼.....	(60)
苏式月饼.....	(61)
广式月饼.....	(63)
提浆月饼.....	(65)
金华火腿月饼.....	(65)
<b>其他类</b> .....	(66)
奶油芝麻片.....	(66)
天津“芝兰斋”糕干.....	(67)
萨其马.....	(67)
可可萨其马.....	(68)
天津“桂发祥”什锦麻 花.....	(69)
花生牛利.....	(70)
椰丝牛利.....	(70)

司康.....	(71)
花生干点.....	(71)
奶白筒.....	(72)
香脆金钱萝卜.....	(73)
饼干.....	(73)

## 肉制品

<b>香肠、灌肠类</b> .....	(81)
北京香肠.....	(81)
广式香肠.....	(81)
四川香肠.....	(83)
牛肉香肠(川味).....	(83)
武汉香肠.....	(84)
贵州小香肠.....	(84)
湖南大香肠.....	(85)
江苏如皋香肠.....	(85)
济南南肠.....	(86)
天津七美香肠.....	(87)
辽宁腊肠.....	(87)
上海腊肠.....	(88)
灌肠.....	(88)
色拉米肠.....	(91)
波兰灌肠.....	(92)
天津粉肠.....	(92)
北京桂花小肚.....	(93)



- 天津桃仁小肚.....(94)
- 酱卤、烧烤类**.....(94)
- 苏州酱肉.....(94)
- 苏州酱汁肉.....(95)
- 北京清酱肉.....(96)
- 天福号酱肘子(北京).....(96)
- 天津酱肉.....(97)
- 上海酱猪肉.....(97)
- 太原六味斋酱猪肉(山西).....(98)
- 锦州干酱肉(辽宁).....(98)
- 月盛斋烧羊肉(北京).....(99)
- 天津清真酱牛肉.....(99)
- 万胜永酱牛肉(内蒙古).....(100)
- 赤峰烧羊肉(内蒙古).....(100)
- 广东脆皮乳猪.....(101)
- 广东化皮烧猪.....(102)
- 湖南烤乳猪.....(103)
- 新疆烤全羊.....(103)
- 广汉缠丝兔(四川).....(104)
- 石家庄回民扒鸡(河北).....(105)
- 马家老鸡铺卤煮鸡(河北).....(105)
- 符离集烧鸡(安徽).....(106)
- 马豫兴桶子鸡(河南).....(107)
- 道口烧鸡(河南).....(107)
- 德州扒鸡(山东).....(108)
- 天德居熏鸡(北京).....(109)
- 常熟煨鸡(江苏).....(109)
- 江北熏鸭子(四川).....(110)
- 沟邦子熏鸡(辽宁).....(111)
- 怀安柴沟堡熏肉(河北).....(111)
- 干制品类**.....(112)
- 安庆五香牛肉脯(安徽).....(112)
- 靖江猪肉脯(江苏).....(113)
- 上海猪肉脯.....(113)
- 太仓肉松(江苏).....(114)
- 福建肉松.....(114)
- 上海肉松.....(115)
- 颗粒牛肉松(黑龙江).....(116)
- 涪陵鸡松(四川).....(117)
- 自贡火边子牛肉(四川).....(117)
- 长沙五香牛肉干(湖南).....(119)
- 仙居羊肉干片(浙江).....(120)
- 猪肉干.....(120)
- 干燥肉.....(121)

## 果制品

- 果酱类 .....(124)
- 草莓酱 .....(124)
- 桃酱 .....(124)
- 什锦果酱 .....(125)
- 猕猴桃酱 .....(126)
- 苹果酱 .....(127)
- 西瓜酱 .....(127)
- 山楂酱 .....(128)
- 山楂糕 .....(128)
- 山楂羊羹 .....(129)
- 什锦果膏.....(130)
- 蜜饯、果脯类 .....(130)
- 苹果脯 .....(130)
- 杏脯 .....(131)
- 梨脯 .....(132)
- 桃脯 .....(133)
- 山楂脯 .....(133)
- 蜜枣 .....(134)
- 甘草梅 .....(135)
- 糖柿片 .....(135)
- 蜜桃片 .....(136)
- 蜜汁山楂 .....(137)
- 玫瑰橄榄 .....(137)
- 共和橄榄 .....(138)

- 十香果 .....(138)
- 大福果 .....(139)
- 广东话梅 .....(139)
- 绍兴青口梅 .....(140)
- 杨梅干 .....(141)

## 蔬菜制品

- 酱菜类 .....(143)
- 北京八宝瓜 .....(143)
- 甜酱果料八宝菜 .....(143)
- 中酱八宝菜 .....(144)
- 扬州什锦酱菜 .....(144)
- √云南大头菜 .....(145)
- 武汉甜蓼衣萝卜(湖北) .....(147)
- 甜酱黑菜 .....(147)
- 甜酱萝卜 .....(148)
- 酱磨茄 .....(148)
- 芝麻酱菜 .....(149)
- 酱什锦丝 .....(149)
- 腌菜类 .....(150)
- √四川榨菜 .....(150)
- 锦州什锦小菜(辽宁) (152)
- √芽菜 .....(153)
- 萧山五香萝卜条(浙江) .....(154)

北京辣菜 .....	(154)
辣萝卜 .....	(155)
朝鲜辣白菜(吉林) .....	(155)
糖醋蒜头 .....	(156)
冬菜 .....	(157)
糖醋榨菜 .....	(158)
酸辣白菜 .....	(159)
酸黄瓜 .....	(159)
腌番茄 .....	(160)
多味盘香黄瓜 .....	(160)
糖醋甘露 .....	(161)
独山盐酸菜(贵州) .....	(161)
平菇什锦 .....	(162)
糖醋黄瓜 .....	(163)
其他类 .....	(163)
泡菜 .....	(163)
西式泡菜 .....	(165)
蘑菇泡菜 .....	(166)
五香海带丝 .....	(166)
云南萝卜丝酢 .....	(167)
茄干 .....	(167)
竹笋罐头 .....	(168)
蘑菇罐头 .....	(169)
什锦蔬菜罐头 .....	(170)
花粉番茄酱 .....	(171)
番茄沙司 .....	(171)

果冻 .....	(172)
----------	-------

## 饮 料

果汁饮料类 .....	(175)
鲜桔汁饮料 .....	(175)
山楂汁饮料 .....	(176)
草莓汁饮料 .....	(176)
猕猴桃汁饮料 .....	(177)
苹果汁饮料 .....	(177)
葡萄汁饮料 .....	(178)
葡萄汁清凉饮料 .....	(179)
杏汁饮料 .....	(179)
混合果汁饮料 .....	(180)
强化葡萄汁 .....	(181)
强化番茄汁 .....	(182)
花粉桔汁 .....	(183)
胡萝卜果汁饮料 .....	(183)
豆乳、牛乳类 .....	(184)
果汁豆乳 .....	(184)
巧克力豆乳 .....	(185)
酸性豆乳 .....	(185)
维他奶 .....	(186)
营养豆奶 .....	(187)
牛奶豆乳 .....	(187)
豆炼乳 .....	(188)
咖啡乳饮料 .....	(189)

- 巧克力乳饮料 .....(189)
- 果汁乳饮料 .....(190)
- 果汁乳酸菌饮料 .....(190)
- 乳酸饮料 .....(191)
- 酸奶酪饮料 .....(192)
- 酸牛奶 .....(192)
- 芦笋奶汁 .....(193)
- 花粉王浆 .....(193)
- 冰淇淋类** .....(194)
- 机制冰淇淋 .....(194)
- 豆乳果汁冰淇淋 .....(195)
- 牛奶冰淇淋 .....(196)
- 三色冰淇淋 .....(196)
- 水果冰淇淋 .....(197)
- 果仁冰淇淋 .....(197)
- 香蕉冰淇淋 .....(197)
- 咖啡冰淇淋 .....(198)
- 桃子冰淇淋 .....(198)
- 香草冰淇淋 .....(199)
- 樱桃冰淇淋 .....(199)
- 花粉冰淇淋 .....(200)
- 马铃薯冰淇淋(一).....(200)
- 马铃薯冰淇淋(二).....(201)
- 固体饮料类** .....(201)
- 水果晶 .....(201)
- 麦茶饮 .....(202)
- 肝粉代乳粉 .....(202)
- 豆乳粉 .....(203)
- 肝汁乳粉 .....(204)
- 花粉冲剂 .....(204)
- 其他类** .....(205)
- 新型软饮料(一).....(205)
- 新型软饮料(二).....(205)
- 低脂人造奶 .....(206)
- 格瓦斯 .....(207)
- 家酿啤酒 .....(208)
- 发酵香蕈饮料 .....(208)
- 乳状香蕈饮料 .....(209)
- 金针菇饮料 .....(209)
- 滋补饮料 .....(210)
- 菜汁饮料 .....(210)
- 果汁汽水 .....(211)
- 花粉汽水 .....(211)
- 果汁汽酒 .....(212)
- 猕猴桃汽酒 .....(212)
- 花粉蜜酒 .....(213)
- 花粉滋补酒 .....(213)
- 花粉露 .....(214)
- 花粉蜜 .....(214)
- 番茄冰点 .....(214)
- 菠萝冰 .....(215)
- 西瓜冰 .....(216)

白兰地羊羹 .....(216)

### 其他制品

**新型方便小食品类** ... (218)

油炸土豆片 .....(218)

土豆泥 .....(219)

油炸土豆泥 .....(220)

软罐头挂面 .....(221)

袋装切面 .....(222)

快餐通心粉 .....(223)

方便粥 .....(224)

**汤料类** .....(225)

方便汤料 .....(225)

番茄汤料 .....(229)

海带汤料 .....(229)

菇粉汤料 .....(230)

速溶酱味汤料 .....(230)

**膨化食品与人造奶油**

**类** .....(231)

膨化食品 .....(231)

膨化乳儿粉 .....(232)

人造奶油(一) .....(233)

人造奶油(二) .....(234)

人造奶油(三) .....(235)

**豆制品类** .....(236)

豆腐乳 .....(236)

附:豆腐制作 .....(238)

方便豆腐 .....(241)

大豆蛋白熏制品 .....(241)

固体蛋白食品 .....(242)

蓑衣豆腐 .....(242)

素鸡 .....(243)

豆瓣辣酱 .....(243)

豆豉 .....(244)

水豆豉 .....(245)

**地方特产类** .....(245)

成都鱼皮花生(四川) (245)

北京米花糖 .....(246)

四川怪味豆 .....(247)

苏州丁果糖(江苏) ... (248)

孝感麻糖(湖北) ... (248)

## 面 包

面包是面团经过发酵烤制而成的一类食品。

面包的种类很多，其分类方法各国也不尽相同，如有的按制作原料将面包分为全麦面包和黑麦面包，有的按烤制的形状分为长形面包和圆形面包，有的按食味分为咸面包、甜面包和油炸面包；有的按添加物不同分为牛奶面包、维生素面包等。我国面包的分类通常按制作面包使用的原料将其分为主食面包和点心面包。

这里介绍40余种面包的配方及制作方法，并按我国通常的分类方法分为主食面包类和点心面包类。

主食面包的特点是：面包以面粉、食盐、水和酵母制成，不加或少加辅料，酵母用量较少，容易成型，成品面包外形较好，具有较强的疏松度和较好的弹性。由于不加或少加辅料，使味道清淡爽口，可与各种菜肴搭配食用，但面包外皮的颜色较点心面包稍差。

点心面包的特点是：面包除使用面粉、食盐、水和酵母为原料外，还使用较多的糖、油脂、蛋品、乳品及其他营养物质。由于加入较多的辅料，影响酵母菌的繁殖和生长，使面团发酵成型较困难，因此酵母用量较大。这类面包较主食面包营养丰富。

## 主食面包类

### 大圆面包

**【配方】** 标准粉50公斤，食盐500克，鲜酵母600克。

**【制作】** 1. 用温水将精盐溶解，酵母加水化开并过滤，待用。

2. 先将温水（35℃左右）加入合面机中，然后将过滤后的酵母液加入，少经搅拌，再加入17.5公斤标准粉（占面粉总量的35%），搅拌15分钟，在28~29℃下静置发酵4小时。发酵成熟后，加水及食盐水，搅拌，将面团调开，加入剩余面粉，搅拌15分钟，在28~32℃下静置发酵1小时。

3. 将发酵成熟的面团送入定量切块机中切块，再将切好的面块送进揉圆机中揉圆。也可人工切块与揉圆。

4. 揉圆后的面块放在面包烤盘上或面包模（也叫面包烤听）中成型，并在35℃下静置醒发20~30分钟，即成面包坯。

5. 将醒发后的面包坯连同烤盘一起摆放在烘烤炉中烘烤，下火温度180℃左右，上火温度250℃左右。烤熟后出炉冷却，使面包中心温度降至37℃以下，再行包装。

### 槽子面包

**【配方】** 面粉100公斤，酵母、食盐各1公斤，食糖5公斤，植物油2~2.5公斤，面团改良剂适量。

**【制作】** 1. 取面粉总量的30~70%加入合面机中，加入适量的水和全部活化酵母液，慢速搅拌5分钟后进入中速搅拌10分钟左右。静置在27~29℃，相对湿度75~80%下发酵4小时，待面团胀起又塌下时，即用温水（35℃左右）将面团调开，加入剩余面粉以及糖、食盐、油脂、面团改良剂等辅料，先慢后快进行搅拌，调匀后在28~32℃下发酵1小时。

2. 将面团定量切块（可用切块机切块，也可人工切块），然后送入揉圆机中揉圆。

3. 将揉圆后的面团静置在27~29℃下15分钟左右，然后压片（厚2毫米左右）、搓卷，再将其装入面包槽子，置于醒发室中，在38~40℃，相对湿度80~90%条件下，醒发1小时左右。

4. 醒发后摆入烘烤炉内进行烘烤，烤炉温度200~270℃，烘烤时间40分钟左右，面包中心温度应达到96℃。

5. 烘烤成熟后即出炉冷却。冷却后整块或切片包装。

## 白 面 包

**【配方】** 特制粉50公斤，植物油5公斤，奶粉2公斤，食盐1公斤，酵母750克。

**【制作】** 1. 将水和活化酵母液倒入合面机中，少经搅拌，加入17.5公斤面粉（占面粉总量的35%），搅拌15分钟，制成较硬的面团。在28℃下静置发酵，当面团体积膨胀为初始面团体积的2倍时，将食盐水、剩余的面粉、奶粉及油脂全部加入，并加入适量的水，搅拌15分钟，在30℃下静置发酵1~2小时。



2. 用机器或人工切块与揉圆。放在面包模上静置20~30分钟，用一根沾有油脂的铁棒将面包坯表面划出裂纹，将其置于醒发室内，裂纹朝下，醒发时间20~30分钟。

3. 将醒发后的面包坯反扣于烤盘上，送入烤炉烘烤，烘烤温度200~250℃，炉内应有充足的蒸汽。烤后出炉，冷却后包装。

### 小圆面包

**【配方】** 面粉50公斤，食盐0.5~0.7公斤，糖2.5~3公斤，酵母0.5公斤，油脂1~2公斤，面团改良剂适量。

**【制作】** 1. 将糖用水溶解，酵母活化。取适量的水和全部酵母活化液倒入合面机内，加入面粉30~70%，搅拌15分钟，在27~29℃下静置发酵4小时。发酵成熟后，加入35℃左右的温水，并将辅料和剩余的面粉加入，搅拌，调节成面团，在28~32℃下静置发酵1小时。

2. 切块、揉圆，摆入烤盘内，入醒发室醒发，成熟后送入烤炉烘烤，温度控制在180~210℃之间。

3. 烤熟后出炉冷却，使其中心温度降至37℃左右时即可包装。

### 罗宋面包

**【配方】** 面粉100公斤，食盐1公斤，鲜酵母0.6~1公斤。

**【制作】** 1. 将酵母活化成酵母液，倒入合面机中，加适量的水，稍经搅拌，取面粉总量的30%左右倒入合面机中，搅拌制成面团，在27~28℃下静置发酵4小时左右。然