

食品配方与制作丛书



● 张文玉等 编

# 果脯蜜饯

## 制品 519 例



 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

# 果脯蜜饯制品 519 例

张文玉等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

果脯蜜饯制品 519 例/张文玉等编.-北京:科学技术文献出版社,  
2003.4

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4221-4

I. 果… II. 张… III. ①果脯-食品加工 ②糖渍食品-食品加工  
IV. TS255.41

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 109845 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

图书编辑部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话:(010)68515381

网 址:http://www stdph.com

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:陈家显

责 任 编 辑:陈家显

责 任 校 对:李正德

责 任 出 版:王芳妮

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京国马印刷厂

版 ( 印 ) 次:2003 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:373 千

印 张:14.375

印 数:1~6000 册

定 价:21.00 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。

(京)新登字 130 号

## 内 容 简 介

本书收集了果脯蜜饯制品共计 519 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:一、水果果脯蜜饯:仁果类,核果类,热带、亚热带果类,柿枣类,浆果类,复果类,瓜果类,坚果类,野果果脯蜜饯。二、蔬菜果脯蜜饯:根菜类,茎菜类,茄果类,瓜豆类,多年生菜类,水生菜类,食用菌类果脯蜜饯。三、薯类果脯蜜饯:红薯,白薯,马铃薯,凉薯果脯蜜饯等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

---

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

## 前 言

---

我国是具有 5000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业不仅远远落后于国外发达国家,也远远落后于农业。国外发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

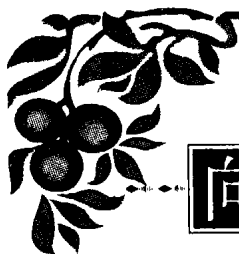
同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

### 科学技术文献出版社



科学技术文献出版社方位示意图



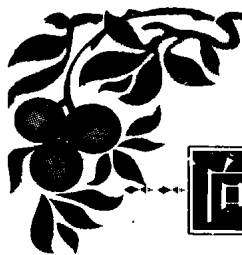
# 向 您 推 荐

|                |       |
|----------------|-------|
| 蛋糕加工技术及工艺配方    | 10.00 |
| 新型保健冰淇淋加工工艺与配方 | 19.00 |
| 杂粮食品加工工艺与配方    | 9.00  |
| 固体饮料加工工艺与配方    | 12.00 |
| 米制品加工工艺与配方     | 9.00  |
| 新型饮料加工工艺与配方    | 22.00 |
| 新型豆制品加工工艺与配方   | 15.00 |
| 薯类制品加工工艺与配方    | 12.00 |
| 保健食品加工工艺与配方    | 19.00 |
| 黑色食品加工工艺与配方    | 18.00 |
| 水产品加工工艺与配方     | 22.00 |

注: 邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515381







# 向 您 推 荐

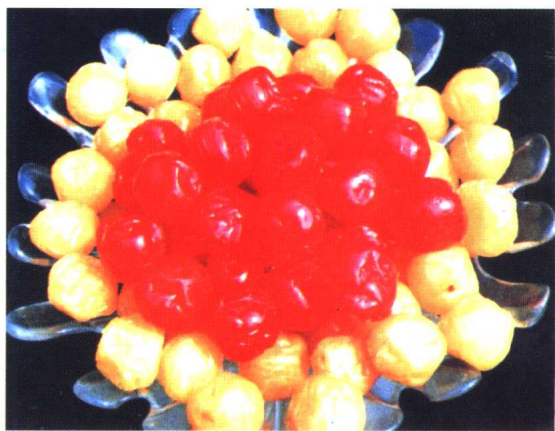
|               |       |
|---------------|-------|
| 风味食品加工工艺与配方   | 18.00 |
| 酱腌菜加工工艺与配方    | 20.00 |
| 水果深加工技术与工艺配方  | 16.00 |
| 高级调味品加工工艺与配方  | 15.00 |
| 膨化食品加工工艺与配方   | 12.00 |
| 方便食品加工工艺与配方   | 16.00 |
| 乡村风味特色小吃配方与制作 | 15.00 |
| 调味油生产工艺与设备    | 8.00  |
| 冷冻食品加工技术与工艺配方 | 20.00 |
| 珍禽野味食品加工工艺与配方 | 13.00 |
| 现代肉制品加工实用技术手册 | 30.00 |

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515381





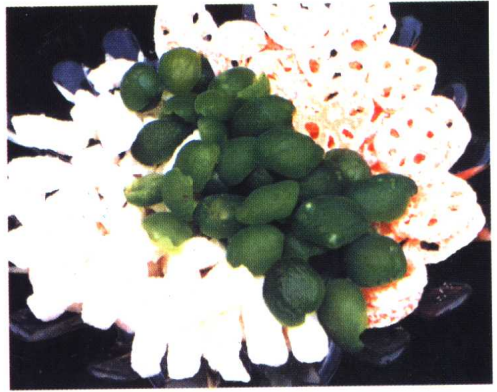
苹果脯



黄金李、红珠李



蜜枣



糖藕片、糖青梅、糖冬瓜



果 脯



什锦果脯



橄 榄

# 目 录

## 一、水果果脯蜜饯

|                            |      |                 |      |
|----------------------------|------|-----------------|------|
| 果脯蜜饯 .....                 | (1)  | 苹果脯(真空制脯) ..... | (23) |
| 北京果脯蜜饯 .....               | (6)  | 家制苹果脯 .....     | (26) |
| 苏式蜜饯 .....                 | (11) | 高糖苹果脯 .....     | (27) |
| 低糖果脯(一) .....              | (13) | 黄太苹果脯 .....     | (29) |
| 低糖果脯(二) .....              | (14) | 糖衣苹果脯 .....     | (32) |
| 使用半成品果浆生产果脯<br>.....       | (16) | 珊瑚果脯 .....      | (33) |
| 膨化果脯 .....                 | (17) | 蜜饯苹果(一) .....   | (33) |
| <b>1. 仁果类果脯蜜饯</b><br>..... | (18) | 蜜饯苹果(二) .....   | (34) |
| 苹果脯(一) .....               | (18) | 新法制苹果蜜饯 .....   | (34) |
| 苹果脯(二) .....               | (20) | 蜜汁苹果 .....      | (35) |
| 苹果脯(京式) .....              | (21) | 糖渍苹果 .....      | (35) |
| 苹果脯(川式) .....              | (22) | 苹果圈 .....       | (35) |
|                            |      | 海棠脯(一) .....    | (36) |
|                            |      | 海棠脯(二) .....    | (37) |

- |           |      |                   |      |
|-----------|------|-------------------|------|
| 家制海棠脯     | (38) | 家制红果脯             | (59) |
| 蜜饯海棠果     | (38) | 蜜饯山楂(一)           | (59) |
| 蜜饯海棠      | (38) | 蜜饯山楂(二)           | (60) |
| 蜜饯海棠(京式)  | (39) | 蜜饯山楂(京式)          | (60) |
| 沙果脯       | (40) | 蜜饯红果(一)           | (61) |
| 沙果脯(京式)   | (41) | 蜜饯红果(二)           | (61) |
| 家制沙果脯     | (41) | 蜜饯红果(三)           | (62) |
| 蜜饯花红      | (42) | 蜜汁红果              | (62) |
| 梨脯(一)     | (42) | 丁香山楂(苏式)          | (63) |
| 梨脯(二)     | (43) | 香草山楂              | (63) |
| 梨脯(多次煮制法) | (44) | 糖山楂片              | (64) |
| 梨脯(京式)    | (45) | 话梅山楂片             | (65) |
| 梨脯(川式)    | (46) | 木瓜脯(一)            | (65) |
| 糖衣梨脯      | (47) | 木瓜脯(二)            | (66) |
| 家制梨脯      | (48) | 木瓜青红丝             | (66) |
| 梨蜜饯       | (48) | 蜜饯椴栎(北京)          | (67) |
| 苹果梨脯      | (49) | <b>2. 核果类果脯蜜饯</b> |      |
| 梨子蜜饯(川式)  | (51) |                   | (68) |
| 家制蜜饯梨     | (52) | 桃脯(一)             | (68) |
| 腌渍梨       | (52) | 桃脯(二)             | (69) |
| 加香腌梨      | (53) | 桃脯(三)             | (69) |
| 糖腌棠脯      | (53) | 桃脯(四)             | (70) |
| 糖梨片       | (54) | 桃脯(五)             | (71) |
| 山楂脯(一)    | (54) | 桃脯(六)             | (72) |
| 山楂脯(二)    | (55) | 桃脯(京式)            | (73) |
| 山楂脯(京式)   | (56) | 家制桃脯(一)           | (74) |
| 山楂果脯      | (57) | 家制桃脯(二)           | (75) |
| 红果脯       | (58) | 红珠桃脯              | (76) |

- |           |      |           |       |
|-----------|------|-----------|-------|
| 白水蜜桃脯     | (76) | 黄杏脯       | (98)  |
| 蜜饯桃       | (76) | 杏话梅       | (99)  |
| 蜜汁桃       | (77) | 家制杏话梅     | (99)  |
| 蜜汁鲜桃      | (77) | 杏化梅       | (100) |
| 蜜汁仙桃      | (78) | 杏青梅       | (101) |
| 蜜洋桃(广式)   | (78) | 翠青梅(天津)   | (102) |
| 蜜桃片       | (79) | 杏蜜饯       | (103) |
| 蜜桃片(漳州蜜饯) | (80) | 蜜饯杏干      | (104) |
| 香草桃片(广式)  | (81) | 家制蜜饯杏     | (104) |
| 樱桃脯(一)    | (82) | 李脯(一)     | (105) |
| 樱桃脯(二)    | (83) | 李脯(二)     | (105) |
| 樱桃脯(三)    | (84) | 李子脯       | (106) |
| 樱桃脯(京式)   | (85) | 家制李脯(带核)  | (107) |
| 樱桃蜜饯(川式)  | (86) | 黄金李脯      | (107) |
| 蜜饯樱桃      | (87) | 话李(一)     | (108) |
| 糖渍蜜饯樱桃    | (88) | 话李(二)     | (109) |
| 干蜜饯樱桃     | (88) | 话李(福式)    | (110) |
| 糖渍樱桃      | (89) | 柠檬李       | (111) |
| 杏脯(一)     | (89) | 川贝柠檬李(福式) | (111) |
| 杏脯(二)     | (90) | 黄金蜜李      | (113) |
| 杏脯(三)     | (91) | 糖李子       | (114) |
| 杏脯(腌煮法)   | (92) | 五香甜李子     | (115) |
| 杏脯(多次煮制)  | (93) | 蜜李果       | (115) |
| 杏脯(京式)    | (94) | 咸味李果      | (117) |
| 家制杏脯(一)   | (95) | 李子蜜饯      | (117) |
| 家制杏脯(二)   | (96) | 李咸饼(漳州蜜饯) | (118) |
| 家制杏脯(三)   | (96) | 蜜李片       | (119) |
| 生制杏脯      | (97) | 玉黄蜜李片     | (120) |

- |                  |       |                    |       |
|------------------|-------|--------------------|-------|
| 加应子·····         | (121) | 九支双梅(苏式)·····      | (146) |
| 无核加应子·····       | (122) | 玫瑰半梅(苏式)·····      | (146) |
| 无核加应子(福式)·····   | (123) | 玫瑰合梅·····          | (147) |
| 化核加应子·····       | (124) | 糖渍青梅·····          | (148) |
| 青梅脯(青梅)(京式)····· | (125) | 糖腌梅子·····          | (148) |
| 家制青梅脯·····       | (126) | 青梅干(一)·····        | (149) |
| 话梅(一)·····       | (127) | 青梅干(二)·····        | (149) |
| 话梅(二)·····       | (128) | 苏州青梅蜜饯(甜青梅干)       |       |
| 话梅(三)·····       | (129) | ·····              | (150) |
| 话梅(四)·····       | (130) | <b>3. 柑橘果类果脯蜜饯</b> |       |
| 奶油话梅(广式)·····    | (130) | ·····              | (151) |
| 香草话梅(苏式)·····    | (131) | 柑橘蜜饯·····          | (151) |
| 广东话梅·····        | (132) | 橘红蜜饯(川式)·····      | (152) |
| 冰糖话梅·····        | (133) | 金橘蜜饯·····          | (153) |
| 糖青梅(一)·····      | (133) | 金钱橘蜜饯(川式)·····     | (153) |
| 糖青梅(二)·····      | (134) | 寿星橘蜜饯(川式)·····     | (154) |
| 蜜青梅(苏式)·····     | (135) | 金橘脯(一)·····        | (155) |
| 脆青梅(苏式)·····     | (136) | 金橘脯(二)·····        | (156) |
| 玫瑰梅·····         | (137) | 低糖金橘果脯·····        | (157) |
| 青口梅(浙江绍兴)·····   | (138) | 蜜金橘·····           | (158) |
| 陈皮梅(一)·····      | (139) | 家制蜜汁金橘·····        | (159) |
| 陈皮梅(二)·····      | (140) | 甘草金橘·····          | (159) |
| 陈皮梅(三)·····      | (141) | 梅味金橘·····          | (160) |
| 陈皮梅(广式)(一)·····  | (141) | 金橘糖(一)·····        | (161) |
| 陈皮梅(广式)(二)·····  | (142) | 金橘糖(二)·····        | (162) |
| 甘草梅·····         | (142) | 橘饼(一)·····         | (163) |
| 佛手梅(苏式)·····     | (143) | 橘饼(二)·····         | (164) |
| 八珍梅·····         | (144) | 橘饼(三)·····         | (165) |

|                          |       |                    |       |
|--------------------------|-------|--------------------|-------|
| 橘饼(四)·····               | (165) | 甘草柠檬(一)·····       | (186) |
| 橘饼(川式蜜饯)·····            | (167) | 甘草柠檬(二)·····       | (187) |
| 糖橘饼(一)·····              | (168) | 糖渍柠檬片·····         | (188) |
| 糖橘饼(二)·····              | (169) | 蜜橘皮(苏式)·····       | (188) |
| 糖橘饼(三)·····              | (170) | 糖橙皮·····           | (189) |
| 利用次果加工糖橘饼(广西<br>灵山)····· | (170) | 蜜橙皮(川式)·····       | (190) |
| 家制糖橘饼·····               | (171) | 糖陈皮·····           | (191) |
| 糖柑饼·····                 | (171) | 青盐陈皮(苏式)·····      | (191) |
| 蜜橘饼·····                 | (172) | 家制青盐陈皮·····        | (192) |
| 香甜橘饼·····                | (173) | 清腌陈皮·····          | (192) |
| 金橘饼(一)·····              | (174) | 九制陈皮·····          | (193) |
| 金橘饼(二)·····              | (175) | 家制九制陈皮·····        | (193) |
| 金橘饼(三)·····              | (176) | 陈皮角·····           | (194) |
| 金橘饼(苏式)·····             | (176) | 糖渍果皮·····          | (195) |
| 白糖金橘饼·····               | (177) | 糖柚皮·····           | (195) |
| 家制金橘饼(一)·····            | (178) | 柚皮蜜饯·····          | (196) |
| 家制金橘饼(二)·····            | (179) | 蜜胡柚皮·····          | (196) |
| 金钱橘饼·····                | (179) | 雕花柚皮·····          | (197) |
| 广柑饼(川式蜜饯)·····           | (181) | 胡柚陈皮·····          | (198) |
| 橙脯·····                  | (181) | 朱栾皮蜜饯·····         | (198) |
| 橙皮脯(苏式)·····             | (182) | 青红丝·····           | (199) |
| 蜜黄皮(广式)·····             | (183) | 橘皮青红丝·····         | (200) |
| 蜜饯黄皮·····                | (184) | 柚皮青红丝·····         | (201) |
| 香檬蜜饯(川式)·····            | (184) | 金橘丝·····           | (202) |
| 蜜汁柠檬·····                | (185) |                    |       |
| 糖渍柠檬(一)·····             | (185) | <b>4. 热带、亚热带果类</b> |       |
| 糖渍柠檬(二)·····             | (186) | <b>果脯蜜饯</b> ·····  | (203) |
|                          |       | 蜜饯荔枝·····          | (203) |
|                          |       | 糖渍荔枝·····          | (203) |



- |                 |       |                   |       |
|-----------------|-------|-------------------|-------|
| 糖渍龙眼·····       | (204) | 杨梅脯·····          | (226) |
| 桂圆夹心蜜饯·····     | (204) | 杨梅蜜饯·····         | (226) |
| 橄榄脯·····        | (205) | 蜜饯杨梅果·····        | (227) |
| 蜜橄榄(一)·····     | (206) | 话杨梅·····          | (228) |
| 蜜橄榄(二)·····     | (206) | 白糖杨梅·····         | (228) |
| 蜜橄榄(三)·····     | (207) | 白糖杨梅(苏式蜜饯)·····   | (229) |
| 蜜橄榄(福式)·····    | (207) | 糖渍杨梅·····         | (230) |
| 津津榄·····        | (208) | 咸甜杨梅·····         | (231) |
| 五香橄榄(一)·····    | (209) | 咸味杨梅·····         | (231) |
| 五香橄榄(二)·····    | (210) | 玫瑰杨梅(福式)·····     | (231) |
| 十香橄榄·····       | (210) | 五香杨梅·····         | (232) |
| 脆酥香榄·····       | (211) | 七珍梅·····          | (233) |
| 良友橄榄·····       | (212) | 家制七珍梅·····        | (234) |
| 良友橄榄(漳州蜜饯)····· | (213) | 八珍梅·····          | (235) |
| 带汁良友榄·····      | (214) | 杨梅干(苏式)·····      | (236) |
| 和顺橄榄(广式)·····   | (214) | 白糖杨梅干(苏式)·····    | (236) |
| 玫瑰橄榄·····       | (216) | 杨桃蜜饯·····         | (237) |
| 桂花橄榄(福式)·····   | (217) | 芒果脯·····          | (238) |
| 油橄榄蜜饯·····      | (217) | 芒果蜜饯·····         | (238) |
| 咸味青果·····       | (218) | 蜜芒果·····          | (239) |
| 大福果(福式)·····    | (219) | 甘草芒果·····         | (240) |
| 十香果(福式)·····    | (220) | 蜜枇杷·····          | (241) |
| 玫瑰果·····        | (221) |                   |       |
| 玫瑰果(苏式)·····    | (222) | <b>5. 柿枣类果脯蜜饯</b> |       |
| 沉香果(苏式)·····    | (223) | ·····             | (241) |
| 爱尔香(福式)·····    | (223) | 柿脯(一)·····        | (241) |
| 去皮酥(福式蜜饯)·····  | (224) | 柿脯(二)·····        | (243) |
| 家制去皮青果酥·····    | (225) | 柿脯(三)·····        | (244) |
|                 |       | 柿片、柿角、柿脯·····     | (245) |