

新版

XINBAN

酱腌泡菜 与脱水菜

配方

谭兴和 主编

Xinban
Jiangyanpaocai
Yu Tuoshuicai
Peifang

· 酱腌泡菜与脱水菜 ·
JIANGYANPAOCAI YU TUOSHUICAI



新版

酱腌泡菜与 脱水菜配方

谭兴和 主编

谭兴和 刘 炎 林亲录 秦 丹 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新版酱腌泡菜与脱水菜配方/谭兴和主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2003. 2
ISBN 7-5019-3866-0

I. 新… II. 谭… III. ①酱菜-生产工艺②腌菜-
生产工艺③泡菜-生产工艺 IV. TS 255.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094331 号

责任编辑: 沈力匀

策划编辑: 沈力匀 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 王 欣

版式设计: 丁 夕 责任校对: 燕 杰 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

发行电话: 010—65121390

印 刷: 北京工大印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2003 年 2 月第 1 版 2003 年 2 月第 1 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 13.875

字 数: 377 千字 印数: 1—3000

书 号: ISBN 7-5019-3866-0/TS·2301

定 价: 28.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

中国轻工业出版社读者服务部电话: 010—65241695 传真: 010—85111730

目 录

第一章 酱腌泡菜加工总论	(1)
第一节 酱腌泡菜的种类与历史	(1)
一、酱腌泡菜的特点和分类	(1)
二、酱腌泡菜生产的历史	(2)
第二节 酱腌泡菜加工的原料	(4)
一、用于酱腌泡菜加工的蔬菜种类	(4)
二、蔬菜的主要化学成分及加工特性	(7)
三、酱腌泡菜加工对原料的要求	(13)
四、酱腌泡菜加工常用辅料	(15)
五、酱腌菜加工的用水要求	(18)
第三节 酱腌泡菜加工的基本原理和方法	(18)
一、酱腌泡菜加工的基本原理	(18)
二、酱腌泡菜的加工方法	(33)
第四节 酱腌泡菜生产的卫生管理	(49)
一、酱腌泡菜制品的污染来源	(49)
二、酱腌泡菜生产的卫生管理	(51)
三、酱腌泡菜的安全性分析与安全保证措施	(54)
第五节 酱腌菜卫生标准	(56)
第二章 酱菜加工实例	(58)
一、酱菜瓜(不剖瓣)	(58)
二、酱萝卜头	(59)
三、酱萝卜	(60)

四、萝卜黄瓜香丝丁	(61)
五、六味萝卜	(62)
六、酱萝卜丁	(63)
七、酱萝卜条	(63)
八、酱长白萝卜	(64)
九、桂圆萝卜头	(65)
十、桂花芝麻辣萝卜(北京辣菜)	(66)
十一、哈尔滨辣菜	(66)
十二、苏州卫生萝卜	(67)
十三、扬州萝卜头	(68)
十四、浙江兰花萝卜	(69)
十五、五香糟油萝卜	(70)
十六、佛手酱萝卜	(71)
十七、浙江人参萝卜	(72)
十八、酱白菜	(72)
十九、酱油白菜丝	(73)
二十、酱白菜(北京)	(74)
二十一、酱包心菜	(75)
二十二、甜酸辣白菜(四川)	(75)
二十三、果料酱菜	(76)
二十四、酱芥菜	(77)
二十五、酱头芥	(78)
二十六、酱连皮莴笋	(78)
二十七、玫瑰大头菜(一)	(79)
二十八、玫瑰大头菜(二)	(80)
二十九、浙江五香甘蓝菜	(81)
三十、浙江紫香芥	(82)
三十一、浙江龙须菜	(83)

三十二、云南大头菜	(83)
三十三、毕节大头菜	(84)
三十四、五香大头菜	(85)
三十五、红辣大头菜	(86)
三十六、三柳丝	(87)
三十七、上海大头菜	(87)
三十八、四川酱大头菜	(88)
三十九、扬州玫瑰大头菜	(89)
四十、酱苤蓝	(90)
四十一、上海桂花大头菜	(91)
四十二、龙须大头芥	(92)
四十三、宁波塔形大头菜	(93)
四十四、上海酱大头菜	(93)
四十五、酱乳黄瓜	(94)
四十六、北方酱黄瓜	(95)
四十七、酱黄瓜(一)	(96)
四十八、酱黄瓜(二)	(97)
四十九、甜酱瓜	(97)
五十、酱辣黄瓜	(98)
五十一、甜酱黄瓜	(99)
五十二、北京酱黄瓜	(100)
五十三、上海乳瓜	(101)
五十四、丹东甜辣黄瓜	(101)
五十五、苏州蜜汁乳黄瓜	(102)
五十六、乳黄瓜	(103)
五十七、酱刀豆	(104)
五十八、酱四季豆	(105)
五十九、酱豆角(一)	(106)

六 十、酱豆角(二)	(107)
六十一、酱豇豆	(107)
六十二、酱辣椒	(108)
六十三、酱柿椒	(109)
六十四、酱包椒	(110)
六十五、龙游小辣椒	(111)
六十六、五香油辣椒	(112)
六十七、豆豉辣椒蒜片	(112)
六十八、五香辣椒块	(113)
六十九、酱嫩茄子	(114)
七 十、芥末茄子	(115)
七十一、酱番茄	(115)
七十二、酱磨茄(一)	(116)
七十三、酱磨茄(二)	(117)
七十四、酱竹笋	(118)
七十五、酱青笋	(119)
七十六、五香乌笋(浙江)	(120)
七十七、酱莴笋	(121)
七十八、酱高笋	(121)
七十九、酱西葫芦	(122)
八 十、上海甜包瓜	(123)
八十一、扬州酱瓜	(124)
八十二、酱南瓜	(125)
八十三、五香冬瓜	(126)
八十四、甜酱冬瓜	(127)
八十五、酱杏仁香瓜	(128)
八十六、酱白兰瓜	(129)
八十七、沈阳酱瓜	(129)

八十八、酱甜瓜	(131)
八十九、酱香瓜	(132)
九 十、酱糖瓜	(132)
九十一、酱藕片	(133)
九十二、水晶藕	(134)
九十三、甜酱藕片	(135)
九十四、酱蒜薹	(135)
九十五、蒜酱蒜薹	(136)
九十六、蒜蓉酱	(137)
九十七、酱醋蒜	(137)
九十八、酱子姜	(138)
九十九、酱生姜	(138)
一〇〇、酱佛手姜	(139)
一〇一、浙江行姜	(140)
一〇二、湖南子油姜	(141)
一〇三、湖南干草姜	(142)
一〇四、浙江酱地姜	(142)
一〇五、酱洋姜	(143)
一〇六、酱什锦	(144)
一〇七、什锦菜	(145)
一〇八、甜酱八宝菜	(146)
第三章 腌菜加工实例	(148)
一、白糖蒜	(148)
二、蜂蜜蒜米	(149)
三、咸蒜薹	(150)
四、咸大蒜头	(151)
五、糖醋蒜头(一)	(152)
六、糖醋蒜头(二)	(153)

七、蜂蜜蒜肉	(153)
八、酸薤头	(154)
九、甜酸薤头	(155)
十、薤头脯	(157)
十一、盐薤头	(157)
十二、醋薤头	(158)
十三、双江韭菜花	(159)
十四、咸白菜	(159)
十五、酸白菜	(160)
十六、盐腌咸白菜	(161)
十七、腌上海青白菜	(162)
十八、干制咸青菜	(162)
十九、蒜泥酸白菜	(163)
二十、什锦莲花白	(164)
二十一、咸辣白菜	(164)
二十二、多味白菜梗	(165)
二十三、腌青菜	(166)
二十四、京冬菜	(166)
二十五、北京蒜泥白菜(京冬菜)	(167)
二十六、腌制白菜(杭州简易京冬菜)	(168)
二十七、醋渍大白菜(山西)	(169)
二十八、咸白菜	(169)
二十九、糖醋萝卜	(170)
三十、米糠萝卜	(171)
三十一、榨菜萝卜干	(172)
三十二、辣油萝卜丝	(173)
三十三、半干态腌渍萝卜干(风脱水)	(175)
三十四、半干态腌渍萝卜干(压榨脱水)	(176)

三十五、什锦胡萝卜丁	(177)
三十六、麻油萝卜	(177)
三十七、五香萝卜干(一)	(178)
三十八、五香萝卜干(二)	(179)
三十九、辣萝卜	(180)
四十、怪味萝卜丝	(181)
四十一、辣味萝卜干	(181)
四十二、五香萝卜	(182)
四十三、辣丝丁	(182)
四十四、猪头萝卜丝	(183)
四十五、萝卜三鲜片	(184)
四十六、五香萝卜丁(一)	(184)
四十七、五香萝卜丁(二)	(185)
四十八、多味小菜	(186)
四十九、糖醋萝卜	(186)
五十、陈年萝卜	(187)
五十一、糟萝卜(浙江)	(188)
五十二、辣萝卜干	(188)
五十三、咖喱萝卜条	(189)
五十四、美味萝卜干	(190)
五十五、怪味萝卜	(191)
五十六、酸辣萝卜皮	(192)
五十七、丹东萝卜条	(192)
五十八、广东五香萝卜干	(193)
五十九、萧山萝卜干	(194)
六十、腌嫩萝卜	(195)
六十一、腌胡萝卜	(196)
六十二、辣胡萝卜干	(196)

六十三、菠萝胡萝卜	(197)
六十四、糖醋瓜婴(一)	(197)
六十五、糖醋瓜婴(二)	(199)
六十六、糟渍黄瓜(或菜瓜)	(200)
六十七、咸黄瓜	(201)
六十八、盐水菜瓜	(202)
六十九、咸菜瓜片	(203)
七十、酸黄瓜	(203)
七十一、甜小黄瓜	(204)
七十二、糖醋黄瓜	(205)
七十三、虾油小黄瓜	(205)
七十四、虾油什锦小菜	(206)
七十五、醪糟渍芥菜	(207)
七十六、榨菜(风脱水)	(210)
七十七、榨菜(盐脱水)	(212)
七十八、干态盐渍霉干菜	(214)
七十九、盐水头芥	(216)
八十、咸大头菜	(217)
八十一、南潯大头菜	(218)
八十二、绍兴霉干菜(一)	(219)
八十三、绍兴霉干菜(二)	(219)
八十四、惠阳霉干菜	(220)
八十五、四川榨菜	(221)
八十六、辣芥丝	(222)
八十七、糖醋榨菜	(223)
八十八、腌芥菜	(224)
八十九、腌芥菜头	(224)
九十、五香大头菜(一)	(225)

九十一、五香大头菜(二)	(226)
九十二、五香大头菜(三)	(228)
九十三、龙须菜	(229)
九十四、福建芥菜干	(230)
九十五、盐水笋	(231)
九十六、酸笋	(233)
九十七、腌雪里蕻	(233)
九十八、咸椿芽	(234)
九十九、糖冰姜	(235)
一〇〇、盐姜	(236)
一〇一、冰姜	(237)
一〇二、糖酥姜	(238)
一〇三、桂花生姜	(238)
一〇四、甜姜片	(239)
一〇五、白糖姜片	(240)
一〇六、藕脯	(241)
一〇七、辣椒糊	(242)
一〇八、辣椒酱	(243)
一〇九、辣椒块	(244)
一一〇、咸青椒	(245)
一一一、剁辣椒	(246)
一一二、盐水红磨椒	(247)
一一三、腌辣椒	(247)
一一四、腌青辣椒	(248)
一一五、腌红辣椒	(249)
一一六、虾油辣椒	(249)
一一七、辣四味	(250)
一一八、腌番茄(一)	(251)

一一九、腌番茄(二)	(251)
一二〇、咸莴笋	(252)
一二一、腌芹菜	(253)
一二二、腌山芹菜	(253)
一二三、腌香椿	(254)
一二四、腌香椿芽	(254)
一二五、腌香菜	(255)
一二六、腌豇豆	(255)
一二七、腌豆角	(256)
一二八、腌豇豆(一)	(256)
一二九、腌豇豆(二)	(257)
一三〇、腌辣豇豆	(258)
一三一、虾油豇豆	(258)
一三二、腌豆角	(259)
一三三、辣黄豆	(260)
一三四、辣豆子	(260)
一三五、腌茄子	(261)
一三六、腌茄包	(262)
一三七、速腌茄子	(262)
一三八、腌蒜茄子	(263)
一三九、多味茄子	(264)
第四章 泡菜与酸菜加工实例	(265)
一、四川什锦泡菜	(265)
二、四川泡辣椒	(266)
三、什锦洋泡菜	(267)
四、中式什锦泡菜	(268)
五、武汉酸白菜	(269)
六、太原泡菜	(269)

七、豫泡菜	(270)
八、日本美味渍	(271)
九、日本番茄泡菜	(272)
十、日本辣白菜	(273)
十一、匈牙利茼萝泡菜	(274)
十二、欧美茼萝泡菜	(274)
十三、西式泡菜(一)	(275)
十四、西式泡菜(二)	(276)
十五、西式泡菜(三)	(277)
十六、俄式酸白菜	(278)
十七、俄式酸黄瓜	(279)
十八、俄式酸甘蓝	(279)
十九、俄式泡番茄(一)	(280)
二十、俄式泡番茄(二)	(281)
二十一、俄式泡菜	(282)
二十二、朝鲜通泡菜	(283)
二十三、韩国薄方白泡菜	(284)
二十四、朝鲜泡菜	(285)
二十五、朝鲜咸白菜	(286)
二十六、朝鲜高级什锦泡菜	(287)
二十七、朝鲜族辣白菜	(288)
二十八、泡春笋	(289)
二十九、广东酸笋	(290)
三十、泡冬笋	(291)
三十一、泡熟萝卜	(292)
三十二、泡萝卜	(293)
三十三、醋泡萝卜	(293)
三十四、泡萝卜片	(294)

三十五、泡红圆根萝卜	(295)
三十六、泡甜萝卜	(296)
三十七、泡红萝卜	(297)
三十八、盐水萝卜	(297)
三十九、盐水胡萝卜	(298)
四十、泡萝卜条	(299)
四十一、泡甜酸胡萝卜	(300)
四十二、泡胡萝卜	(300)
四十三、泡香萝卜	(301)
四十四、泡姜、泡辣椒	(302)
四十五、泡子姜(一)	(302)
四十六、泡子姜(二)	(303)
四十七、泡生姜	(304)
四十八、泡红辣椒(一)	(304)
四十九、泡红辣椒(二)	(305)
五十、泡鸡心辣椒	(306)
五十一、泡秋椒	(306)
五十二、泡甜椒	(307)
五十三、泡红椒	(308)
五十四、红磨椒	(308)
五十五、泡大椒	(309)
五十六、泡鱼香辣椒	(309)
五十七、酸辣白菜(一)	(310)
五十八、酸辣白菜(二)	(311)
五十九、甜酸泡白菜	(312)
六十、泡白菜	(313)
六十一、素泡白菜	(314)
六十二、泡鱼丝白菜	(314)

六十三、泡黄秧白	(315)
六十四、泡酸甜圆白菜	(316)
六十五、腌白菜叶	(316)
六十六、泡地蚕扭	(317)
六十七、辣椒泡蒜薹	(318)
六十八、泡蒜薹	(319)
六十九、泡包菜	(319)
七十、泡番茄	(320)
七十一、泡青豆	(321)
七十二、泡四季豆	(322)
七十三、泡黄豆	(322)
七十四、泡豆角	(323)
七十五、酸甜泡菜	(324)
七十六、时令蔬菜循环泡菜	(325)
七十七、泡芹菜心	(325)
七十八、泡芹菜	(326)
七十九、泡蘑菇	(327)
八十、泡菜花(一)	(327)
八十一、泡菜花(二)	(328)
八十二、泡整青菜	(329)
八十三、泡青菜头	(330)
八十四、泡大头菜	(330)
八十五、泡酸芥菜(鱼头酸菜)	(331)
八十六、泡胡萝卜(一)	(332)
八十七、泡胡萝卜(二)	(332)
八十八、泡胡萝卜(三)	(333)
八十九、泡胡萝卜(四)	(334)
九十、盐水胡萝卜	(334)

九十一、盐水萝卜	(335)
九十二、泡萝卜条	(336)
九十三、泡茄子	(336)
九十四、泡薤头	(337)
九十五、泡莴笋	(338)
九十六、泡黄瓜	(338)
九十七、泡苦瓜	(339)
九十八、泡香瓜	(340)
九十九、泡冬瓜	(340)
一〇〇、泡慈姑	(341)
一〇一、泡刀豆	(342)
一〇二、泡藕	(342)
一〇三、泡白莲藕	(343)
一〇四、泡雪里蕻	(344)
一〇五、泡水芋茎	(344)
一〇六、泡山芋	(345)
一〇七、泡土豆	(346)
一〇八、泡大蒜	(346)
一〇九、泡高笋	(347)
一一〇、泡甘薯	(348)
一一一、熟渍酸白菜	(348)
一一二、生渍酸白菜	(349)
一一三、武汉酸白菜	(350)
一一四、酸白菜	(351)
一一五、酸菜	(352)
一一六、酸辣白菜	(353)
一一七、酸包菜	(353)
一一八、酸黄瓜(一)	(354)