

食品配方与制作丛书



# 糖类

● 张文玉等 编



## 制品(上) 387例



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

# 糖类制品(上)387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

糖类制品(上)387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 7-5023-4224-9

I. 糖… II. 张… III. 制糖-生产工艺 IV. TS244

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 109842 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

图书编务部电话:(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](mailto:stdph@istic.ac.cn);[stdph@public.sti.ac.cn](mailto:stdph@public.sti.ac.cn)

策 划 编 辑:陈家显

责 任 编 辑:陈家显

责 任 校 对:唐 炜

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:北京大兴青云印刷厂

版 ( 印 ) 次:2003 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:308 千

印 张:11.875

印 数:1~6000 册

定 价:19.00 元(上下册 38.00 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

本书收集了糖类制品共计 387 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、天然糖,如一次加工糖、二次加工糖、多糖;二、淀粉糖,如淀粉糖浆、葡萄糖、饴糖、麦芽糖、木糖、木糖醇、其他淀粉糖;三、糖果,如水果糖、酥糖、夹心糖、松脆糖(果仁糖)、其他硬糖、抛光糖、丝光糖等。

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。

## 糖类食品

糖又称为“碳水化合物”。糖的主要品种是砂糖,淀粉糖(糖浆)也是其中的一类。

糖是一种滋味甜美、营养价值大的食品。食糖中所含的糖是人体所必需的三大营养成分(蛋白质、脂肪和糖)之一。它的营养价值,主要表现在食用后能发出较高的热量以供人体的需要。由于食糖发热量高,并具有易为人体吸收的特点,因而不仅是儿童、病人和产妇很好的补养品,而且也是广大人民生活中的重要食品。

在比较各种糖类和糖浆的甜度时,常以蔗糖的甜度为标准,其甜度为 100。各类糖和糖浆的甜度如下表所示:

各种甜味剂的相对甜度

甜味剂	甜 度	甜味剂	甜 度
三氯代蔗糖	500 000	高果糖浆	100~160
阿力甜	200 000~290 000	木糖醇	100~140
二氢查尔酮(新橙皮)	150 000~200 000	转化糖	80~130
糖精	20 000~70 000	蔗糖	100
阿斯巴甜	20 000~30 000	42 型果葡糖浆	100
安赛蜜	20 000	麦芽糖醇	75~95
甜菊糖	15 000~30 000	葡萄糖醇糖浆	75
甜味素	10 000~20 000	葡萄糖(右旋糖)	74
甜蜜素	3000~4000	木糖	70
糖精钠	200~700	D-山梨糖醇	60~70
甘草甜素	200~500	6SDE 葡萄糖浆	65
果糖(左旋糖)	175	5SDE 葡萄糖浆	55
异构糖	127	木糖	40~70

续表

甜味剂	甜 度	甜味剂	甜 度
麦芽糖	32~60	麦糖	32.5
D-甘露糖	32~60	鼠李糖	32.5
葡萄糖-1,5果糖	50	蜜二糖	23
标准葡萄糖浆(42DE)	45	乳糖	16~27
半乳糖	30~60	糊精	0
饴糖	32.5		



# 目 录

## 一、天然糖

1. 一次加工糖	(1)	冰糖(土法)	(20)
甘蔗糖(一)	(2)	单晶冰糖(天津)	(21)
甘蔗糖(二)	(4)	冰片糖	(21)
土法制蔗糖	(9)	(2)糖浆	(23)
甜菜糖	(10)	糖浆	(23)
甜菊糖甙(一)	(11)	白糖浆	(24)
甜菊糖甙(二)	(12)	清糖浆	(24)
甜菊糖甙(三)	(13)	基本糖质糖浆	(25)
幼竹精制糖蜜	(14)	“美味”糖浆	(25)
橘液糖	(14)	转化糖浆	(26)
天然柿霜糖	(15)	柠檬酸法制转化糖浆	(27)
乳糖	(16)	盐酸法制转化糖浆	(28)
2. 二次加工糖	(19)	低糖分水剂食用糖浆(一)	
(1)冰糖	(19)		(29)
冰糖(一)	(19)	低糖分水剂食用糖浆(二)	
冰糖(二)	(20)		(29)

低糖分水剂食用糖浆(三)	香蕉糖浆	(42)
..... (30)	葡萄糖浆	(42)
果味糖浆	桑果糖浆	(42)
..... (31)	草莓糖浆(一)	(43)
梨糖浆	草莓糖浆(二)	(43)
..... (31)	草莓糖浆(三)	(43)
鳄梨糖浆	草莓糖浆(四)	(44)
..... (32)	菠萝糖浆	(44)
山楂糖浆	菠萝汁糖浆	(44)
..... (32)	核桃糖浆	(45)
桃子糖浆(一)	马林果糖浆	(46)
..... (33)	黑茶蘸子糖浆	(46)
桃子糖浆(二)	茶糖浆	(47)
..... (33)	红茶糖浆	(47)
蟠桃糖浆	香草糖浆(一)	(48)
..... (34)	香草糖浆(二)	(48)
樱桃糖浆(一)	薄荷糖浆	(48)
..... (34)	丁香糖浆(一)	(49)
樱桃糖浆(二)	丁香糖浆(二)	(49)
..... (34)	香兰素糖浆	(49)
樱桃糖浆(三)	花椒糖浆	(50)
..... (35)	灵芝糖浆	(50)
杏糖浆(一)	复方灵芝糖浆(一)	(51)
..... (35)	复方灵芝糖浆(二)	(51)
杏糖浆(二)	银灵糖浆	(51)
..... (35)	咖啡糖浆(一)	(52)
李子糖浆	咖啡糖浆(二)	(52)
..... (36)	咖啡糖浆(三)	(52)
丁香酸梅糖浆		
..... (36)		
桔子糖浆(一)		
..... (36)		
桔子糖浆(二)		
..... (37)		
柑橙糖浆		
..... (37)		
甜橙糖浆		
..... (38)		
柠檬糖浆(一)		
..... (38)		
柠檬糖浆(二)		
..... (38)		
柠檬糖浆(三)		
..... (39)		
柠檬糖浆(四)		
..... (39)		
荔枝糖浆		
..... (39)		
椰子糖浆		
..... (40)		
杨梅糖浆(一)		
..... (41)		
杨梅糖浆(二)		
..... (41)		

可可糖浆(一) .....	(53)	白糖膏 .....	(67)
可可糖浆(二) .....	(53)	蛋白膏 .....	(68)
奶油可可糖浆 .....	(53)	糖浆法蛋白膏(意大利	
巧克力糖浆(一) .....	(54)	蛋白膏).....	(68)
巧克力糖浆(二) .....	(54)	蛋白糖膏(一) .....	(69)
(3)装饰糖.....	(54)	蛋白糖膏(二) .....	(70)
粉糖 .....	(54)	蛋白糖膏(三) .....	(70)
粉糖(白马糖膏) .....	(55)	奶油白马糖膏 .....	(71)
风糖 .....	(56)	奶油糖粉膏 .....	(71)
白马糖(风糖、马牙糖、		冻糖粉膏 .....	(72)
抱马糖).....	(56)	糖粉蛋清膏 .....	(72)
白帽糖 .....	(57)	冻糖粉块 .....	(73)
潮糖(匀糖,苏式糕点用)		(4)糖馅、糖冻 .....	(73)
.....	(58)	水晶馅 .....	(73)
酥糖屑(苏式糕点用) .....	(58)	玫瑰馅 .....	(74)
翻沙糖 .....	(59)	五仁糖馅 .....	(75)
返砂糖渣 .....	(60)	白糖馅(京式) .....	(75)
搅糖粉(糖粉膏) .....	(60)	元宵糖馅 .....	(76)
速溶糖 .....	(61)	家居汤圆糖心子 .....	(76)
糖丝(一) .....	(61)	酥糖心 .....	(77)
糖丝(二) .....	(62)	酥糖坯(苏式糕点用) .....	(77)
含奶酪的糖衣 .....	(63)	柠檬冻糖馅 .....	(78)
糖皮 .....	(64)	蛋白糖冻 .....	(78)
杏仁糖皮 .....	(65)	奶白玉米粉糖冻 .....	(79)
糖霜 .....	(65)	(5)其他二次加工糖.....	(79)
糖油 .....	(66)	冬糖膏 .....	(79)
糖水 .....	(66)	香茶芝麻糖膏 .....	(80)
水糖 .....	(67)	家庭酿造蜂蜜 .....	(80)

3. 多糖····· (81)	金针菇粘多糖····· (92)
食用菌子实体多糖····· (81)	云芝多糖(一)····· (93)
食用菌液培菌丝多糖····· (83)	云芝多糖(二)····· (94)
香菇多糖(用香菇子实体 提取)····· (84)	灵芝多糖····· (94)
香菇多糖(用新鲜香菇子实 体提取)····· (85)	灵芝多糖胶囊····· (96)
香菇多糖(用香菇菌丝体 提取)····· (87)	茯苓多糖····· (97)
香菇多糖(KS-2)····· (88)	竹荪多糖····· (97)
各种香菇多糖····· (88)	虫草多糖····· (98)
羊肚菌多糖····· (89)	微细藻活性多糖····· (99)
裂褶菌多糖····· (90)	豆腐渣制取多糖····· (100)
猴头固培菌丝多糖片····· (91)	魔芋粉制葡萄糖聚糖 ····· (101)
金针菇多糖····· (92)	速溶葡甘露聚糖····· (102)
	贝类肝糖····· (103)

## 二、淀粉糖

1. 淀粉糖浆····· (107)	····· (128)
淀粉糖浆····· (107)	结晶果糖····· (129)
甘薯干制淀粉糖浆····· (117)	2. 葡萄糖····· (130)
葡萄糖浆(全糖)····· (118)	葡萄糖····· (130)
果葡糖浆····· (120)	葡萄糖(酸解法)····· (134)
玉米淀粉果葡糖浆····· (121)	葡萄糖(酶解法)····· (136)
玉米原粮葡萄糖浆····· (125)	葡萄糖(酸酶法)····· (138)
用固相酶生产高果糖玉米 糖浆····· (125)	甘薯淀粉制葡萄糖····· (140)
用碎米生产大米高果糖浆	固体葡萄糖····· (141)
	结晶葡萄糖(酶法)····· (142)

- 木薯片直接制葡萄糖····· (143)
- 花生壳制葡萄糖····· (144)
- 新型糊精淀粉糖····· (145)
- 玉米淀粉生产全糖····· (148)
- 3. 饴糖** ····· (149)
- 酸糖化饴····· (149)
- 酸水解法制饴糖····· (150)
- 酶法饴糖(一)····· (152)
- 酶法饴糖(二)····· (153)
- 用大米熬制饴糖····· (155)
- 碎米制饴糖····· (156)
- 大米粉制饴糖····· (158)
- 米糠制饴糖(一)····· (159)
- 米糠制饴糖(二)····· (160)
- 玉米直接生产饴糖····· (161)
- 玉米淀粉制饴糖····· (162)
- 玉米心制饴糖····· (163)
- 玉米秸制饴糖····· (164)
- 甘薯制饴糖····· (165)
- 红薯制饴糖····· (166)
- 甘薯粗淀粉制饴糖····· (167)
- 马铃薯渣制饴糖····· (168)
- 淀粉渣制饴糖····· (169)
- 日本的饴糖····· (169)
- 糖稀····· (172)
- 玉米面制糖稀····· (173)
- 粉渣熬糖稀····· (174)
- 4. 麦芽糖** ····· (175)
- 麦芽饴····· (175)
- 麦芽糖(一)····· (175)
- 麦芽糖(二)····· (177)
- 米糠制取麦芽糖····· (178)
- 鲜薯制麦芽糖····· (179)
- 家庭制麦芽糖····· (179)
- 功能性低聚糖-低聚异  
    麦芽糖····· (180)
- 高麦芽糖浆····· (181)
- 麦芽糖醇····· (181)
- 麦芽糊精····· (183)
- 5. 木糖、木糖醇** ··· (184)
- 玉米秸秆襁提取木糖···· (184)
- 玉米心制木糖醇(一)···· (186)
- 玉米心制木糖醇(二)···· (187)
- 玉米心制木糖醇(三)···· (188)
- 6. 其他淀粉糖** ····· (190)
- 水糖····· (190)
- 利用大米制取蛋白质和  
    糖液····· (191)
- 玉米轴制取糖液····· (192)
- 新法制淀粉浓糖液····· (193)
- 玉米淀粉蜜糖····· (194)
- 玉米面生产蜜糖····· (195)
- 焦糖色素····· (196)

## 三、糖 果

## 硬 糖

- |                     |       |                 |       |
|---------------------|-------|-----------------|-------|
| 硬糖(一)·····          | (205) | 松子桂圆糖(苏式)·····  | (231) |
| 硬糖(二)·····          | (215) | 桔饼桂圆糖·····      | (232) |
| 硬糖(三)·····          | (218) | 柿糖·····         | (232) |
| <b>1. 水果糖</b> ····· | (220) | 香蕉合糖·····       | (233) |
| (1)普通水果糖·····       | (220) | 果皮糖·····        | (233) |
| 水果糖(一)·····         | (220) | 香砂糖·····        | (234) |
| 水果糖(二)·····         | (221) | 玫瑰糖·····        | (235) |
| 普通水果糖·····          | (221) | (2)花色水果糖·····   | (235) |
| 硬质水果糖·····          | (222) | 咖啡糖·····        | (235) |
| 保质硬水果糖·····         | (222) | 五环牌咖啡糖(天津)····· | (236) |
| 超级水果糖·····          | (223) | 可口可乐糖·····      | (236) |
| 半圆水果糖·····          | (223) | 果蔬系列奶油糖·····    | (237) |
| 筒子水果糖·····          | (224) | 蛋白香糖·····       | (237) |
| 玩具糖·····            | (224) | 含白兰地粉末酒糖果·····  | (237) |
| 水果玩具糖·····          | (225) | 含威士忌粉末酒糖果·····  | (238) |
| 果汁糖·····            | (225) | (3)棒棒糖、球糖·····  | (239) |
| 果汁硬质块糖·····         | (226) | 棒棒糖(天津)·····    | (239) |
| 黑加仑子果汁糖·····        | (227) | 棒棒糖(一)·····     | (239) |
| 苹果香糖·····           | (227) | 棒棒糖(二)·····     | (240) |
| 黄梅糖·····            | (228) | 水果棒棒糖·····      | (240) |
| 奶油话梅糖·····          | (228) | 菠萝棒棒糖·····      | (240) |
| 柠檬糖(江苏)·····        | (229) | 薄荷糖球(一)·····    | (241) |
| 桔子柠檬糖·····          | (230) | 薄荷糖球(二)·····    | (241) |
| 椰子硬糖(广东)·····       | (230) | 可可球糖·····       | (242) |

白脱球糖·····	(242)	玫瑰酥糖(宁式)·····	(261)
牛奶球糖·····	(242)	麦精酥糖(湘式)·····	(261)
奶油香球糖·····	(243)	灵芝酥糖·····	(262)
彩球糖·····	(243)	夏酥糖·····	(262)
花果(四川)·····	(244)	桂林酥糖(广西)·····	(263)
<b>2. 酥糖</b> ·····	(245)	温江酥糖(四川)·····	(264)
(1)花生酥糖·····	(245)	绵竹百摺酥糖(四川)·····	(265)
花生酥(一)·····	(245)	酥寸金糖·····	(266)
花生酥(二)·····	(246)	(3)豆酥糖·····	(267)
花生酥(三)·····	(246)	豆酥糖(一)·····	(267)
花生酥(潮式)·····	(247)	豆酥糖(二)·····	(267)
球状花生酥·····	(248)	豆酥糖(宁式)·····	(268)
块状花生酥·····	(248)	豆酥糖(苏式)·····	(269)
闽北花生酥·····	(249)	饴糖浆豆酥糖·····	(270)
奶油花生酥·····	(250)	砂糖浆豆酥糖·····	(271)
双喜酥·····	(251)	豆面酥糖(京式)·····	(272)
花生蓉·····	(252)	(4)其他酥糖·····	(273)
花生酥糖(一)·····	(253)	红薯酥糖(四川)·····	(273)
花生酥糖(二)·····	(254)	白薯酥糖(北方)·····	(274)
成都天府花生酥糖(四川)		苕酥糖(四川南充)·····	(275)
·····	(254)	葵花酥糖·····	(276)
(2)芝麻酥糖·····	(256)	银丝酥糖·····	(277)
芝麻酥糖·····	(256)	<b>3. 夹心糖</b> ·····	(278)
芝麻酥糖(苏式)·····	(256)	夹心糖·····	(278)
滨州芝麻酥糖(山东)·····	(257)	(1)酥心夹心糖·····	(281)
黑白麻酥糖(武汉)·····	(258)	酥心糖(一)·····	(281)
酥糖·····	(258)	酥心糖(二)·····	(285)
芝麻香酥糖·····	(259)	酥心糖(三)·····	(286)

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 酥性夹心糖····· (286)      | 玫酱糖····· (310)       |
| 酥心脆糖(重庆)····· (289)   | 梅果肉夹心糖····· (311)    |
| 花生酥心糖(一)····· (290)   | (3)粉心夹心糖····· (312)  |
| 花生酥心糖(二)····· (292)   | 粉质夹心硬糖····· (312)    |
| 可可花生酥心糖(黑龙江)          | 桔粉夹心糖····· (312)     |
| ····· (293)           | 寸金糖····· (314)       |
| 可可栗子糖(天津)····· (293)  | (4)酒心夹心糖····· (316)  |
| 曲氏花生酥(山东牟平)           | 酒心巧克力夹心糖····· (316)  |
| ····· (294)           | 老姆味酒心抛光糖····· (317)  |
| 龙虾酥····· (295)        | (5)其他夹心糖····· (318)  |
| 龙虾酥心糖····· (296)      | 芝麻酥糖····· (318)      |
| 红虾酥心糖(辽宁大连)           | 花生酥糖····· (320)      |
| ····· (297)           | 豆面酥糖····· (321)      |
| 震运同玫瑰酥糖(浙江湖州)         | 介休贯馅糖(山西)····· (322) |
| ····· (297)           | 绿茶夹心糖····· (323)     |
| 花生钙素糖····· (298)      | 鸡骨糖····· (324)       |
| 贯寸糖····· (299)        | 碎米夹心糖····· (325)     |
| 满天香贯香寸(重庆)····· (299) | <b>4. 松脆糖(果仁糖)</b>   |
| 窝丝糖(四川)····· (300)    | ····· (325)          |
| 麻酥糖(上海)····· (301)    | 琥珀果仁(天津)····· (325)  |
| 麻宵酥(广西)····· (302)    | 双仁糖····· (326)       |
| 桂林寸金糖(广西)····· (303)  | 糖桃仁····· (326)       |
| 常州葱管糖····· (305)      | 琥珀桃仁····· (327)      |
| 脆皮蛋····· (306)        | 桂花核桃糖····· (328)     |
| (2)酱心夹心糖····· (307)   | 胡桃仁糖····· (328)      |
| 果酱夹心糖····· (307)      | 桃占糖····· (329)       |
| 水果夹心糖····· (308)      | 桃仁蘸····· (329)       |
| 水蜜桃夹心糖····· (309)     | 脆桃球····· (330)       |



胡桃条·····	(330)	无糖糖果·····	(342)
胡桃块·····	(331)	家制糖果·····	(343)
杏仁糖·····	(331)	留兰香糖·····	(344)
蛋白杏仁糖果·····	(332)	粽子糖·····	(344)
杏仁香糖·····	(333)	猪油板糖·····	(346)
轻松糖·····	(333)	<b>6. 抛光糖、丝光糖</b>	
特级轻松糖·····	(334)	·····	(347)
重松糖·····	(335)	豌豆抛光糖·····	(347)
脆松糖·····	(336)	果仁抛光糖·····	(348)
红梅牌松糖·····	(337)	杏仁抛光糖·····	(351)
松枣糖、软桃糖·····	(338)	杏仁巧克力抛光糖·····	(351)
白糖松籽·····	(339)	奶油结涟抛光糖·····	(353)
松籽粽子糖·····	(339)	蛋形棉花抛光糖·····	(354)
<b>5. 其他硬糖</b> ·····	(341)	彩色珍珠糖·····	(355)
白贝硬糖·····	(341)	上光糖衣弹子糖·····	(357)
焦香型硬糖·····	(341)	高维红枣什锦糖·····	(357)
黑砂糖糖果·····	(342)	拷花糖·····	(358)