

食品配方与制作丛书



● 张文玉等 编

腌菜酱菜



制品 627 例



 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

腌菜酱菜制品 627 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

腌菜酱菜制品 627 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 7-5023-4223-0

I. 腌… II. 张… III. ①腌菜-蔬菜加工 ②酱菜-蔬菜加工

IV. TS255.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 109843 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;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:陈家显

责 任 编 辑:陈家显

责 任 校 对:赵文珍

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:344 千

印 张:13.25

印 数:1~6000 册

定 价:20.00 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

本书收集了腌菜酱菜制品共计 627 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。内容包括二部分:一、腌菜:盐腌制品,糖醋腌制品,虾油腌制品,蜂蜜腌制品,糟醉腌制品,发酵腌制品;二、酱菜:酱制品,酱油制品等。

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。

腌菜酱菜

腌菜是利用食盐来提高蔬菜的渗透压力,抑制腐败细菌的活动,以达到防腐的目的。

腌菜的品种很多,除盐腌制品外,还包括糖醋腌制品、虾油腌制品、蜂蜜腌制品、糟醉腌制品以及发酵腌制品等。

酱菜包括酱制菜和酱油泡制菜两大类,通常是在腌制菜的基础上酱制而成,也有不经腌制直接酱制而成。

酱制菜是利用甜面酱、黄酱和豆瓣酱等制作的酱菜;酱油泡制菜是用添加各种香味料的酱油制作的酱菜。酱油泡制菜制作简单,成本低,但大部分属于低档酱菜。



酱菜



糖醋蒜头



桂花大头菜



斜桥榨菜



酱萝卜



酱干果



咸螺丝菜



酱辣椒

目 录

一、腌 菜

(一)盐腌制品

1. 盐腌制品	(1)	腌地姜	(10)
(1)根菜类	(1)	腌鲜蒜	(10)
腌大萝卜	(1)	腌蒜头	(11)
腌水萝卜	(2)	熟盐咸蒜头	(11)
盐水萝卜	(2)	神仙大蒜头	(12)
上海咸坯萝卜头	(3)	咸蒜米	(12)
丹东萝卜条	(4)	咸蒜苗	(14)
咸萝卜干(浙江上杭)	(4)	伏葛头	(15)
萧山萝卜干	(5)	腌苕蓝	(15)
盐水红干	(7)	腌榨菜	(16)
胡萝卜干	(8)	腌茼笋	(16)
大头菜片(广西)	(8)	(3)叶菜类	(17)
(2)茎菜类	(9)	腌白菜	(17)
腌姜片(或姜丝)	(9)	咸白菜(上海)	(17)

盐水大白菜	(18)	(6)豆果类	(31)
盐渍菜	(18)	腌咸豆角	(31)
腌甘蓝	(19)	腌扁豆	(32)
暴腌洋白菜	(19)	腌芸豆	(32)
腌芹菜	(19)	腌扁豆角和芸豆角	(32)
腌香菜	(20)	盐水豌豆	(33)
腌香葱	(20)	(7)多年生菜类	(33)
腌韭菜	(20)	盐渍咸笋	(33)
腌芥菜缨	(21)	咸竹笋(福建)	(34)
腌雪菜	(21)	腌香椿	(35)
腌雪里蕻(一)	(22)	腌制香椿	(36)
腌雪里蕻(二)	(22)	腌香椿芽(山东)	(37)
上海腌雪里蕻	(23)	腌甘露	(37)
鬃头菜	(25)	(8)其他菜类	(37)
冬干菜(浙江)	(26)	腌油菜花(四川崇州)	(37)
“惟一”干菜笋(浙江)	(26)	腌韭菜花	(38)
(4)茄果类	(27)	腌藕	(39)
腌茄包	(27)	咸藕	(39)
日本盐水茄子	(27)	腌莲藕	(39)
腌小椒	(28)	盐渍山蕨菜	(40)
盐水红辣椒	(28)	腌银苗	(41)
腌柿子椒	(29)	腌沙葱	(41)
腌尖辣椒	(29)	咸蘑菇	(41)
(5)瓜果类	(29)	腌四味	(42)
腌黄瓜(一)	(29)	2. 加味盐腌制品	(42)
腌黄瓜(二)	(30)	(1)根菜类	(42)
盐水咸瓜片	(30)	辣萝卜	(42)
腌西葫芦	(31)	怪味萝卜	(43)

包馅萝卜	(44)	五香大头菜(福建)	(58)
辣味水萝卜	(44)	开封五香大头菜(河南)	
四川陈年萝卜	(45)	(58)
萝卜响	(45)	腌五香大头菜	(60)
徐州萝卜豆(江苏)	(46)	扁形蔓菁	(60)
腌萝卜条	(46)	香辣蔓菁片	(61)
五香萝卜条	(47)	(2) 茎菜类	(61)
咖喱萝卜条	(47)	五香洋姜片	(61)
油辣萝卜丁	(48)	腌蒜苗	(62)
红白萝卜丝	(48)	咸墓头	(62)
五香萝卜干(北京)	(48)	辣味苕蓝	(62)
天津五香萝卜干(北京)		辣莴笋	(63)
.....	(49)	辣莴苣	(63)
郑州酸辣萝卜干	(50)	玫瑰莴笋干(上海)	(64)
南方五香萝卜干	(50)	(3) 叶菜类	(65)
如皋五香萝卜干(江苏)		腌白菜	(65)
.....	(51)	辣白菜(上海)	(65)
老咸菜干	(52)	北京辣白菜	(66)
腌胡萝卜	(53)	延边朝鲜族辣白菜(吉林)	
胡萝卜干	(53)	(67)
五香疙瘩	(53)	日本辣白菜	(67)
佛手疙瘩(北京桂馨斋)		朝鲜咸白菜	(68)
.....	(54)	咸辣白菜(山东)	(69)
五香干芥	(55)	甜辣白菜	(69)
北京桂花糖熟芥(天源酱园)		香麻白菜	(70)
.....	(55)	腌白菜帮	(70)
西安贝贡菜(陕西)	(56)	怪味白菜帮	(71)
腌大头菜	(57)	腌菜叶	(71)

- | | | | |
|---------|------|---------|------|
| 姜汁菜叶 | (72) | 腌茄子 | (83) |
| 腌芝麻香菜 | (72) | 腌蒜茄子 | (83) |
| 酸辣洋白菜 | (73) | 腌鹌鹑茄子 | (84) |
| 腌圆白菜 | (73) | 腌茄包 | (84) |
| 红白菜 | (73) | 腌茄子包 | (85) |
| 腌芹菜 | (74) | 腌番茄(一) | (85) |
| 桂花芹菜叶 | (74) | 腌番茄(二) | (86) |
| 腌油菜 | (75) | 多味番茄 | (86) |
| 腌茺荑 | (75) | 腌西红柿 | (87) |
| 腌蒜苗 | (75) | 怪味西红柿 | (87) |
| 蒜苗干 | (76) | 腌辣椒 | (88) |
| 腌缨菜 | (76) | 腌青辣椒(一) | (88) |
| 腌干盖菜 | (77) | 腌青辣椒(二) | (89) |
| 辣味香炉菜 | (77) | 腌红辣椒 | (89) |
| 腌大葱 | (78) | 酒沬辣椒 | (90) |
| 腌韭菜 | (78) | 吉林辣椒咸菜 | (90) |
| 腌芥菜 | (79) | (6)瓜果类 | (91) |
| 五香芥菜叶 | (79) | 腌菜瓜 | (91) |
| 覆水辣芥菜心 | (80) | 腌香瓜 | (91) |
| (4)花菜类 | (80) | 腌南瓜 | (92) |
| 腌菜花 | (80) | 辣味黄瓜条 | (93) |
| 腌韭菜花(一) | (81) | 辣味瓜丝 | (93) |
| 腌韭菜花(二) | (81) | (7)豆角类 | (94) |
| 腌韭菜花(三) | (81) | 腌豆角 | (94) |
| 腌韭菜花(四) | (82) | 腌豇豆 | (94) |
| 双江韭菜花 | (82) | 腌豇豆角 | (94) |
| 腌金花菜 | (82) | 腌辣豇豆 | (95) |
| (5)茄果类 | (83) | 腌扁豆角 | (95) |

(8)其他菜类·····	(96)	腌蘑菇·····	(98)
辣味笋条·····	(96)	双色龙须·····	(99)
腌香椿·····	(96)	五香什锦丁·····	(99)
腌蕨菜·····	(97)	什锦咸菜·····	(100)
腌桔梗·····	(97)	多味什锦小菜·····	(100)
腌狗宝咸菜·····	(97)	咸味莴头什锦菜·····	(101)
沙参小菜·····	(98)	高级什锦酸菜·····	(101)

(二)糖醋腌制品

1. 糖腌制品 ·····	(102)	醋芥条·····	(113)
北京糖辣萝卜·····	(102)	酸姜·····	(113)
甜姜片·····	(102)	五味姜·····	(113)
白糖蒜·····	(103)	腊八蒜·····	(114)
北京白糖蒜·····	(103)	醋薤头(广东)·····	(115)
桂花糖蒜·····	(104)	酸渍白菜·····	(115)
伏蒜薑·····	(105)	酸辣白菜·····	(116)
开远甜莴头(云南)·····	(105)	醋渍番茄·····	(116)
高级甜酸莴头·····	(106)	醋味黄瓜·····	(116)
糖酱洋葱·····	(109)	醋浸雪藕·····	(117)
腌芥菜缨·····	(109)	3. 糖醋腌制品 ·····	(117)
干巴菌韭菜花(云南)·····	(110)	(1)根菜类·····	(117)
白糖番茄·····	(110)	糖醋萝卜·····	(117)
蜜汁番茄·····	(111)	济宁糖醋萝卜(山东)·····	(118)
蜜汁小黄瓜·····	(111)	镇江糖醋萝卜干(江苏)	
银丝木瓜·····	(111)	·····	(119)
2. 醋腌制品 ·····	(112)	镇江糖醋响(江苏)·····	(120)
食香萝卜·····	(112)	蓑衣萝卜·····	(121)
醋汁红菜头·····	(112)	甜酸小萝卜·····	(121)

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 甜酸萝卜片(赛泡菜)····· (121) | 酸辣菜····· (138) |
| 美味萝卜干····· (122) | 酸辣白菜帮····· (138) |
| (2)茎菜类····· (122) | 辣圆白菜····· (139) |
| 糖醋姜····· (122) | 酸甜渍菜卷····· (139) |
| 广东糖醋酥姜····· (123) | 糖醋包菜丝····· (140) |
| 糖醋姜芽····· (125) | (4)果菜类····· (141) |
| 糖醋姜片····· (125) | 糖醋黄瓜····· (141) |
| 糖醋生姜丝····· (126) | 辣黄瓜(山东)····· (142) |
| 糖醋渍洋葱····· (126) | 蓑衣黄瓜····· (142) |
| 糖醋蒜····· (127) | 糖醋瓜条····· (143) |
| 镇江糖醋蒜(江苏)····· (127) | 甜酸黄瓜条····· (143) |
| 糖醋蒜头····· (128) | 糖醋南瓜片····· (144) |
| 糖醋大蒜头····· (129) | 广东糖醋瓜缨····· (144) |
| 糖醋蒜瓣····· (130) | 糖醋茄子····· (146) |
| 无臭糖醋蒜瓣····· (131) | 芥末茄子····· (146) |
| 糖醋蒜米····· (131) | 糖醋云豆····· (146) |
| 济宁糖醋蒜薹(山东)····· (133) | (5)多年生菜类····· (147) |
| 糖醋蒜梗····· (133) | 糖醋甘露····· (147) |
| 糖醋葱头····· (133) | 糖醋地环····· (147) |
| 糖醋蒜头····· (134) | 糖醋宝塔菜····· (147) |
| 糖醋苜蓝····· (135) | (6)水生菜类····· (148) |
| 糖醋苜蓝丝····· (135) | 糖醋嫩藕····· (148) |
| 糖醋莴笋····· (136) | 糖醋鲜藕····· (148) |
| 兰花糖醋辣莴笋····· (136) | 糖醋菱萝藕····· (149) |
| (3)叶菜类····· (136) | 珊瑚藕····· (149) |
| 辣白菜····· (136) | 酸辣藕片····· (150) |
| 香辣白菜····· (137) | 糖醋藕丝····· (150) |
| 糖醋白菜····· (137) | (7)其他菜类····· (151) |

锦绣酸果····· (151)	糖醋众菜····· (152)
珊瑚三丁····· (152)	

(三) 虾油腌制品

虾油芥条····· (153)	虾油豆角····· (157)
虾油苕蓝····· (153)	虾油豇豆····· (158)
虾油芹菜····· (154)	虾油芸豆····· (158)
虾油菜花····· (154)	虾油宝塔菜····· (159)
虾油茄子····· (154)	虾油小菜····· (159)
虾油辣椒····· (155)	普制虾油小菜····· (159)
虾油辣椒(山东莱阳)····· (155)	特制虾油小菜(黑龙江 哈尔滨)····· (160)
虾油黄瓜毛····· (156)	工农虾油小菜····· (160)
山东虾油小黄瓜····· (156)	锦州什锦虾油小菜····· (161)
虾油小瓜(上海)····· (157)	
多味盘香黄瓜····· (157)	

(四) 蜂蜜腌制品

蜜酱胡萝卜····· (162)	蜜姜黄瓜····· (164)
蜂蜜蒜肉····· (162)	蜜汁乳瓜····· (165)
天津蜂蜜蒜米····· (163)	蜜汁马蹄····· (165)
蜜汁莴笋片····· (163)	蜜汁三鲜····· (165)
五香芥菜叶····· (164)	

(五) 糟醉腌制品

1. 糟腌制品····· (166)	糟莴笋····· (167)
糟腌萝卜····· (166)	香糟菠菜····· (167)
快腌糟萝卜····· (166)	糟茄····· (168)
糟姜····· (166)	糟辣椒····· (168)

糟青椒·····	(168)	糟猴头菇·····	(173)
糟腌黄瓜·····	(169)	糟玉米笋·····	(173)
糟四季豆·····	(169)	2. 酒腌制品·····	(174)
糟毛豆·····	(170)	醉萝卜·····	(174)
糟豆芽·····	(170)	酒腌葱头·····	(174)
香糟如意·····	(170)	酒醉银菜·····	(174)
糟冬笋·····	(171)	糟醉冬笋·····	(175)
红糟冬笋·····	(171)	福神渍(日本)·····	(175)
糟藕片·····	(172)	独山盐酸菜(贵州)·····	(176)
糟茭白·····	(172)	福建五香大头菜·····	(178)

(六)发酵腌制品

1. 榨菜·····	(180)	沧州冬菜芥菜(河北)·····	(194)
四川榨菜·····	(180)	排冬菜(湖南长沙)·····	(195)
涪陵榨菜(四川)·····	(181)	3. 霉(梅)干菜·····	(197)
浙江榨菜·····	(184)	霉干菜(一)·····	(197)
榨菜(风脱水加工法)·····	(185)	霉干菜(二)·····	(197)
2. 冬菜·····	(186)	浙江霉干菜·····	(198)
北京冬菜·····	(187)	绍兴霉干菜(浙江)·····	(199)
天津冬菜·····	(188)	干菜笋·····	(200)
福州京冬菜(福建)·····	(189)	梅干菜·····	(201)
杭州筒易京冬菜(浙江)		惠州梅干菜(广东)·····	(202)
·····	(189)	4. 米糠腌制品·····	(204)
五香京冬菜(上海)·····	(190)	米糠腌渍萝卜·····	(204)
川冬菜·····	(190)	黄萝卜(泽庵)·····	(204)
资中冬菜(四川)·····	(191)	日本白萝卜·····	(205)
“十里香”嫩尖冬菜(四川		日本糠渍白菜·····	(206)
南充)·····	(193)	调味黄瓜·····	(206)