

食品配方与制作丛书



糖类

● 张文玉等 编



制品(下) 436例



田 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书



糖类

● 张文玉等 编



制品(下) 436例



 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书



第二辑

糖类制品(上) 387例	19.00元
糖类制品(下) 436例	19.00元
果脯蜜饯制品 519例	21.00元
水果糕点小食品制品 788例	21.00元
蔬菜糕点小食品制品 774例	21.00元
果蔬汁果蔬酱制品 452例	20.00元
花色水果制品 803例	20.00元
泡菜制品 645例	16.00元
腌菜酱菜制品 627例	20.00元



糖类 制品 (下) 436 例

科学
技术
文献
出版
社

ISBN 7-5023-4224-9



ISBN 7-5023-4224-9/TS·124

定价: 19.00元(上下册38.00元)

食品配方与制作丛书

糖类制品(下)436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(下)436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;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:331 千

印 张:12.75

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 436 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、糖果:软糖,如淀粉、琼脂、果胶、明胶、树胶和其他胶质软糖;乳脂糖,如乳脂糖、太妃糖;无气糖果,如蛋白糖、牛轧糖、棉花糖;胶基糖;粮谷糖,如花生糖、芝麻糖、豆糖类、米糖类、薯糖、其他粮谷糖;保健疗效糖果;羊羹。二、巧克力及巧克力制品等。

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。



软糖 (一)



软糖 (二)



花生蛋白脆



米花糖



花生粘、琥珀花生



巧克力



糯米糖

目 录

一、糖果

(一)软糖

软糖	(1)	花生枣泥软糖	(18)
1. 淀粉软糖	(8)	花生酱软糖	(19)
淀粉软糖(一)	(8)	麻仁软糖	(19)
淀粉软糖(二)	(11)	白薯软糖	(20)
碎花生米软糖	(12)	高粱饴软糖(一)	(20)
碎果仁软糖	(12)	高粱饴软糖(二)	(22)
松仁软糖	(13)	高粱饴糖	(23)
核桃软糖	(14)	高粱饴	(23)
家制软松糖	(15)	青岛高粱饴	(24)
果汁软糖	(15)	家制高粱饴	(25)
姜汁软糖	(16)	牛皮糖(一)	(26)
莲子软糖	(16)	牛皮糖(二)	(27)
马蹄软糖	(17)	牛皮糖(三)	(27)
银耳软糖	(17)	牛皮糖(四)	(28)

- | | | | |
|----------------------|------|----------------------|------|
| 牛皮糖(潮式) | (28) | 果胶软糖(二) | (54) |
| 四川牛皮糖 | (29) | 果胶软糖(三) | (56) |
| 芝麻牛皮糖(一) | (30) | 果胶软糖(四川) | (57) |
| 芝麻牛皮糖(二) | (31) | 果汁软糖 | (58) |
| 桂花皮糖 | (31) | 果味软糖 | (58) |
| 桂花牛皮糖(江苏扬州) | | 果味果冻软糖 | (59) |
| | (33) | 山楂软糖 | (60) |
| 猴菇牛皮糖 | (34) | 家制红果软糖 | (60) |
| 2. 琼脂软糖 | (34) | 酸味柠檬果胶软糖 | (61) |
| 琼脂软糖(一) | (34) | 甘薯软糖 | (62) |
| 琼脂软糖(二) | (37) | 赤豆软糖 | (62) |
| 山楂琼脂软糖 | (40) | 淀粉胶质型果胶软糖 | (63) |
| 桔子软糖 | (40) | 4. 明胶软糖 | (64) |
| 柿冻糖 | (41) | 明胶软糖(一) | (64) |
| 刺梨水晶软糖 | (41) | 明胶软糖(二) | (66) |
| 黄瓜菠萝软糖 | (42) | 淀粉明胶软糖 | (66) |
| 山药软糖 | (43) | 琼脂明胶软糖 | (67) |
| 野菌软糖 | (44) | 果汁软糖 | (67) |
| 胡萝卜软糖 | (45) | 和色果味软糖 | (68) |
| 鲜草莓汁软糖 | (46) | 椰子软糖 | (68) |
| 枣泥花生软糖 | (47) | 刺梨弹性软糖 | (69) |
| 雪花软糖 | (49) | 南瓜软糖 | (69) |
| 三色软糖 | (50) | 香菇软糖 | (70) |
| 枸杞夹心软糖 | (50) | 甘草拔糖 | (71) |
| 中埔甘蔗冻(台湾嘉南) | | 黑米软糖 | (71) |
| | (51) | 花生软糖 | (72) |
| 3. 果胶软糖 | (52) | 花生蛋白软糖 | (74) |
| 果胶软糖(一) | (52) | 甘薯软糖 | (75) |

红薯软糖(一)	(76)	小孩明胶软糖	(81)
红薯软糖(二)	(76)	蜂窝状糖	(82)
魔芋软糖	(77)	塔希提快乐糖	(82)
奶油软糖	(78)	杏子快乐糖	(83)
凉山奶酪软糖	(78)	5. 树脂和其他胶质	
牛轧软糖	(79)	软糖	
橡皮糖	(79)	树脂软糖	(83)
甘草橡皮糖	(80)	姜汁软糖	(84)
明胶白贝软糖	(81)	魔芋水晶软糖	(85)

(二) 乳脂糖

1. 乳脂糖、太妃糖		香妃子太妃糖	(99)
.....	(86)	高级太妃糖	(99)
乳脂糖	(86)	焦香糖果	(100)
乳脂糖(太妃糖)	(89)	焦糖	(105)
添加酵母的乳脂糖	(94)	柠檬焦糖	(105)
太妃糖	(94)	香格力糖	(106)
太妃糖(奶糖)	(95)	2. 奶糖	
奶油太妃糖	(96)	奶糖(一)	(106)
双喜奶油太妃糖	(96)	奶糖(二)	(113)
可可太妃糖	(97)	牛奶糖	(116)
蜂蜜太妃糖	(97)	茶鲜汁奶糖	(117)
花生太妃糖	(98)	儿童补血奶糖	(118)
白雪太妃糖	(98)	天麻疗效奶糖	(119)

(三)充气糖果

- | | | | |
|------------|-------|-------------|-------|
| 1. 蛋白糖 | (119) | 特殊风味的韧性牛轧糖 | |
| 蛋白糖(一) | (119) | | (142) |
| 蛋白糖(二) | (124) | 注模成型砂质牛轧糖 | (143) |
| 西式蛋白糖 | (128) | 注模成型的香脆牛轧糖 | |
| 花生蛋白糖 | (128) | | (143) |
| 桃仁蛋白糖 | (129) | 注模成型或切条成型的半 | |
| 松仁蛋白糖 | (129) | 韧性牛轧糖 | (144) |
| 银耳蛋白糖 | (130) | 3. 棉花糖 | (145) |
| 高脂酥松蛋白糖 | (131) | 棉花糖(一) | (146) |
| 双色或三色蛋白糖 | (132) | 棉花糖(二) | (149) |
| 涂乳脂糖的蛋白糖 | (132) | 软棉花糖(一) | (150) |
| 夹心蛋白糖 | (133) | 软棉花糖(二) | (150) |
| 2. 牛轧糖 | (134) | 砂质棉花糖 | (151) |
| 牛轧糖(二次冲浆法) | (134) | 冷加工砂质棉花糖 | (151) |
| 牛轧糖(组合充气法) | (134) | 粒状棉花糖 | (151) |
| 蛋白牛轧糖 | (136) | 香蕉棉花糖 | (152) |
| 明胶牛轧糖 | (137) | 普通注模成型的棉花糖 | |
| 明胶蛋清牛轧糖 | (137) | | (152) |
| 多奶牛轧糖 | (138) | 咀嚼型浅模成型棉花糖 | |
| 杏仁牛轧糖(一) | (138) | | (153) |
| 杏仁牛轧糖(二) | (139) | 切块成型的香草巧克力棉 | |
| 蜂蜜杏仁牛轧糖 | (139) | 花糖 | (153) |
| 麦精牛轧糖 | (140) | 4. 其他充气糖果 | |
| 花生牛轧糖 | (140) | | (154) |
| 巧克力花生牛轧 | (141) | 岳南泡糖和三北藕丝糖 | |
| 韧性牛轧糖 | (141) | | (154) |

纳溪泡糖(四川)····· (155)	辽阳塔糖····· (159)
葱管糖····· (157)	二氧化碳充气糖(日本)
求斯糖····· (157)	····· (160)
海绵性糖果····· (159)	

(四)胶基糖

胶基糖(一)····· (162)	····· (178)
胶基糖(二)····· (166)	用甜乳液制口香糖(一)
胶姆糖(口香糖)····· (168)	····· (179)
口香糖····· (171)	用甜乳液制口香糖(二)
板式口香糖····· (172)	····· (180)
羟基丙基醋酸淀粉口香糖	发泡性口香糖····· (181)
····· (174)	含二肽甜味剂的口香糖
滋补口香糖····· (175)	····· (181)
洁齿用口香糖····· (176)	泡泡糖(一)····· (182)
防龋口香糖····· (177)	泡泡糖(二)····· (183)
巧克力香草口香糖····· (177)	切包泡泡糖····· (184)
水果口香糖····· (177)	口香糖的原材料····· (184)
复合口感的口香糖····· (178)	口香糖基料····· (187)
具有饼干组织的口香糖	

(五)粮谷糖

1. 花生糖类····· (188)	花生糖(六)····· (192)
花生糖(一)····· (188)	花生糖(七)····· (192)
花生糖(二)····· (190)	花生糖(八)····· (193)
花生糖(三)····· (190)	花生糖(广西)····· (193)
花生糖(四)····· (191)	花生南糖(一)····· (194)
花生糖(五)····· (191)	花生南糖(二)····· (195)

- | | | | |
|----------------|-------|----------------------|-------|
| 南味花生糖····· | (195) | 老茂生牛根糖(天津)····· | (211) |
| 猪油花生糖(一)····· | (196) | 桔香花生酥····· | (212) |
| 猪油花生糖(二)····· | (196) | 白糖花生····· | (213) |
| 潮州猪油花生糖(广东) | | 冰糖花生(重庆)····· | (213) |
| ····· | (197) | 家制冰糖花生····· | (214) |
| 奶油花生糖····· | (197) | 冰糖花生米····· | (214) |
| 奶油花生糖(重庆)····· | (198) | 琥珀花生(一)····· | (215) |
| 奶油花生脆糖····· | (199) | 琥珀花生(二)····· | (215) |
| 黄油花生薄片糖····· | (200) | 花生片····· | (216) |
| 奶白花生糖····· | (201) | 花生酥片····· | (216) |
| 成都蜜桂花生糖(四川) | | 酥花生片(四川达县)····· | (217) |
| ····· | (202) | 花生渣酥片····· | (217) |
| 冰糖花生糖····· | (203) | 全花生酥片····· | (218) |
| 味精花生糖····· | (204) | 香草花生片····· | (218) |
| 平菇花生糖····· | (204) | 花生果条····· | (219) |
| 凤尾菇花生糖····· | (205) | 花生粘(一)····· | (220) |
| 丁果花生糖····· | (205) | 花生粘(二)····· | (221) |
| 美味花生糖····· | (206) | 花生粘(三)····· | (221) |
| 大众花生糖····· | (206) | 花生粘(四)····· | (222) |
| 家制花生糖····· | (207) | 花生粘(天津)····· | (222) |
| 花生脆糖····· | (207) | 炒花生蘸····· | (223) |
| 花生麻糖····· | (208) | 白鸽蛋(广西)····· | (223) |
| 花生芝麻糖(一)····· | (208) | 2. 芝麻糖类 ····· | (224) |
| 花生芝麻糖(二)····· | (208) | 芝麻糖(一)····· | (224) |
| 花生蛋白脆····· | (209) | 芝麻糖(二)····· | (225) |
| 板栗糖····· | (210) | 芝麻糖(三)····· | (226) |
| 明果糖····· | (211) | 芝麻糖(四)····· | (226) |
| 苏州丁果糖····· | (211) | 芝麻糖(五)····· | (227) |

芝麻糖(广西)·····	(227)	黑脚骨糖(宁波)·····	(246)
芮城芝麻糖(山西)·····	(228)	白脚骨糖·····	(247)
片式芝麻糖·····	(229)	芝麻条·····	(247)
麻糖·····	(230)	丁麻条(白麻条)·····	(247)
孝感麻糖(湖北)·····	(230)	麻松条·····	(248)
孝感麻糖(先拌麻后拉白) ·····	(233)	芝麻脚圈·····	(249)
孝感麻糖(先拉白后拌麻) (一)·····	(235)	芝麻糖片·····	(249)
孝感麻糖(先拉白后拌麻) (二)·····	(235)	芝麻片·····	(250)
蜂蜜麻糖·····	(236)	家制浇切片·····	(250)
蜂蜜麻糖(河北唐山)·····	(236)	芮城麻片(山西)·····	(251)
麻杆糖·····	(238)	3. 豆糖类 ·····	(251)
汗麻片糖·····	(238)	黄豆糖·····	(251)
焦切麻片糖·····	(239)	通海豆末糖(云南)·····	(252)
松子麻片糖·····	(239)	糖黄豆·····	(252)
芝麻条糖·····	(240)	糖胡豆·····	(253)
芝麻松子糖·····	(240)	糖蘸豆·····	(253)
芝麻核桃糖·····	(241)	怪味豆·····	(254)
麻仁桃片糖·····	(241)	怪味胡豆·····	(255)
董糖·····	(242)	4. 米糖类 ·····	(256)
浇切糖·····	(242)	米花糖(一)·····	(256)
交切糖·····	(243)	米花糖(二)·····	(257)
黑交切糖·····	(243)	米花糖(三)·····	(258)
龙粘糖·····	(244)	北京米花糖·····	(259)
藕丝糖(宁式)·····	(244)	江津米花糖(四川)·····	(260)
什锦南糖·····	(245)	苏稽米花糖(四川乐山) ·····	(261)
		蜜桂芳米花糖(四川)·····	(262)
		儿童米花糖·····	(262)