

556

809320

7/4442

食品飲料 生產配方選編

高大维 译编

陈树功 校订

442

华南工学院出版社

食品饮料生产配方选编

〔美〕玛利奈恩 J·英格利特 等著

高大维 译编

陈树功 校订

华南工学院出版社

内 容 简 介

本书收集了美国等发达国家十多类流行食品的三百多个配方及简要制作方法,包括各种食品、饮料、高级糖果糕点、冷冻甜食、速食汤料、肉蛋果品类以及各种调味液(汁)、沙司、佐料等。内容丰富新颖,配方涉及面广,可作为我国食品和饮料工业、旅游业、餐厅饭店、粮油加工业和食品添加剂工业的广大职工、技术人员和大专院校食品专业师生的参考书,也可供一般家庭自制食品时参考。

食 品 饮 料 生 产 配 方 选 编

【美】玛利奈思 J·英格利特等著

高大维 译编

陈树功 校订

华南工学院出版社出版

(广州 五山)

广东省新华书店发行 港澳经济研究中心印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印张:6.78 字数:147千字

1986年4月第1版 1986年4月第1次印刷

书号:15410·012 印数:1—8000 定价:1.40元

译 序

随着当今世界的飞速发展和进步，食品和饮料工业正在起着越来越重要的作用。各种先进生产工艺和技术的推广应用，使人们能够从耗费精力和时间的一些传统饮食法中解放出来。

在食品和饮料工业发展中，最明显的特点是把原料分解成诸如糖、淀粉、脂肪、蛋白质、无机盐及调味添加剂等不同成分，这些成分预先都经过精制，然后按科学配方和先进制作工艺重新组合在一起，就构成了丰富多彩、各式各样的产品。目前国外配制食品的生产，已从一些简单、落后的制作方法，发展到能用计算机控制配料、加工、包装等高质量、高效率的全自动生产流水线。

本书内容丰富、新颖；所提供的食品和饮料配方包括了美国和西方一些发达国家流行的许多主、副食品和饮料等，其中既有著名的传统制品如炸面圈、法式面包、意大利馅饼和各式沙司、可乐型饮料等；也有新兴的现代化食品如高蛋白快餐、营养面包、低热值低钠盐食品，以及第五代新型饮料——“等渗压”旅游、运动型饮料等。

美国和西方的一些发达国家在大规模生产食品的同时，十分注意营养的科学搭配，使人们在方便、快速的饮食中能摄入足够的养分和能量，以适应当代紧张、繁忙的生活方式。从本书的配方中可以看到，在主、副食品和饮料中，大豆蛋白、花生蛋白和乳蛋白得到广泛应用；在谷物早餐食品和其它一些制品中加入了精制的麸糠（米糠、玉米麸皮等），以补充在粮食精加工中损失的多种维生素；在饮料、调味品中添加钾、钠、钙、镁、磷等多种人体必需的微量元素（如“等渗压”运动型饮料）。同时，为了保证以上食品的色、香、味，各种各样的食品添加剂——如面团改良剂、调味品、乳化剂、胶凝剂、天然和人造的食用色素、香精香料等得到合理的应用。以香精香料为例，除

了各种水果、蔬菜香精外，配方中还使用了一些新型香精如鸡肉香精、牛肉香精、蘑菇香精、牛奶（酪）香精、巧克力香精等等。这些食品添加剂的生产和正确使用，都是值得我国食品工业和精细化工工业借鉴的。

国外供食品、饮料用的甜味剂也有很大变化——风味和甜味都较优，而发热值较低的果葡糖浆（淀粉糖）正在逐步推广使用，这点可以从本书的配方看到。

本书也有一些不足之处：由于书中配方是美国十多家大型食品、饮料、精细化工企业和公司所提供的，因专利上的原因，部分配方表达不完全；制作方法也过于简单等。正如本书原作者所指出的：读者在选用配方之前，应根据你所在地区的特点，先作一些选择性、试验性的工作。

译者对书中一些明显的错误、遗漏和重复作了订正，并对一些编排混乱的章节作了归类重排。由于本书涉及面较广，还有许多属地方性的食品和配料专有名称，所以译文虽经审校，可能仍出现一些差错，敬请读者来信批评指正。

陈 树 功

1985年10月于广州华南工学院

原 序

本文搜集的食品工业生产配方，对有兴趣从事食品配制的公司或个人，都是大有益处的。

配制食品的配方可以说是食品工业的基石。掌握了各种配方，就可以大批生产出种类繁多的优质食品，供应市场，满足大众的需要。

整理出版这本配方选编的目的，旨在说明在配制各类食品时如何选用配方，以及配制的简要程序。我们只想把这些配方作为向导性的资料推荐给大家。当读者想把这些配方付诸生产实践时，最好根据本地区的特点，先做一些选择性和校正性的试验工作。

玛利奈恩 J·英格利特

乔治 E·英格利特

目 录

一、开胃品.....	1
二、焙烤制品.....	6
1. 面包.....	6
2. 面包棒.....	15
3. 小圆甜面包和面卷.....	16
4. 蛋糕.....	19
5. 曲奇饼.....	23
6. 薄脆饼干.....	30
7. 丹麦油酥.....	32
8. 炸面圈(多福饼).....	34
9. 脆皮松饼.....	38
10. 意大利馅饼(皮杂).....	39
11. 馅料、甜饼类.....	40
三、饮料类.....	48
1. 碳酸饮料.....	48
2. 黑色饮料.....	51
3. 果汁饮料和果香饮料.....	52
4. 乳酸饮料和酸奶饮料.....	64
5. 等渗压电解质饮料.....	65
6. 蛋白饮料和人造牛奶.....	67
7. 可可、巧克力饮料.....	71
8. 含酒饮料.....	74
四、谷物早餐食品.....	77

五、低热值低钠盐食品·····	81
六、婴儿食品·····	88
七、糖果类·····	91
八、甜食·····	102
1. 布丁·····	102
2. 装饰性甜点、夹心·····	107
九、小吃、快食品·····	114
十、面糊、面条·····	120
十一、乳制品·····	122
1. 调咖啡白油·····	122
2. 冷冻甜食·····	124
十二、酸牛奶·····	129
十三、果品、果酱和果冻·····	131
十四、肉蛋类食品·····	137
1. 鸡类·····	137
2. 火腿、猪排·····	139
3. 午餐肉类·····	141
4. 肉饼、肉卷·····	146
5. 香肠·····	150
6. 炖品·····	155
7. 蛋制品·····	156
8. 海味·····	161
十五、速食汤料·····	163
十六、沙司(酱料)·····	173
十七、涂抹料、糖衣、调味液·····	187

一、开胃品

蟹肉松饼

配 方	重量%
冷藏蟹肉	27.5
海藻胶	5.8
水(煮蟹用)	11.7
干奶酪	33.0
人造奶油	22.0
脆皮松饼若干	

制作方法:

- (1) 煮蟹、冷却去壳,汤保留;取1/4汤浸泡胶凝剂10分钟后,加入蟹肉;
- (2) 熔化奶酪和人造黄油,与上面的蟹肉混合成涂料;
- (3) 涂在脆皮松饼上,切成4块,烤至金棕色便可食用。

瑞士奶酪—熏肉涂料

配 方	重量%
瑞士奶酪(搓碎)	42.48
熏肉香型植物蛋白	14.20
蛋黄酱	20.30
油橄榄(去核、切碎)	16.92
生洋葱(切碎)	6.01

制作方法:

- (1) 混和以上配料;
- (2) 涂抹在法式面包片上;
- (3) 烘烤至奶酪熔化即可。

填馅面卷

配 方	重量%
植物蛋白	14.3
清炖牛肉 (罐头)	28.8
洋葱 (绞碎)	6.5
大蒜 (绞碎)	0.3
黄油	3.5
食盐	0.4
胡椒粉	0.03
番茄酱	12.3
粉末红酒	7.6
干奶酪 (搓碎)	16.1
鸡蛋	6.8
芫荽	2.9
面片若干	

制作方法:

- (1) 将植物蛋白、牛肉罐头混和并在低温煮10分钟;
- (2) 在有盖平底锅里熔化黄油, 加入洋葱、大蒜末煮至呈金黄色;
- (3) 在人造肉中依次加入番茄酱、红酒、奶酪、鸡蛋等调味品, 调配成填料;
- (4) 将黄油刷在面片上, 三层一叠, 并切成 3×6 英吋

大小的面块；

(5) 在面块的一端放 1 匙半馅料，卷叠起来，外面再裹一层未抹黄油的面片；

(6) 在190℃烘烤15分钟至金黄色。

玉米调味品

配 方	重量%
甜玉米粒	50.00
青辣椒 (切碎)	5.00
红辣椒 (切碎)	5.00
洋葱 (切碎)	6.50
糖	7.50
芥菜籽	0.50
姜黄色	0.15
醋	13.00
水	12.22
其他调料	0.13

按一般方法烹制即可。

醋渍小菜

配 方	重量%
卷心菜 (切碎)	30.00
洋葱 (切碎)	7.50
青辣椒 (切碎)	7.50
灯笼辣椒 (切碎)	7.50
西红柿 (切碎)	15.00

精制芥末	0.50
醋	21.27
糖	9.00
姜黄	0.10
生姜	0.10
芥菜籽	0.20
芹菜籽	0.10
腌制香料类	0.10
多能稳定剂	0.13

甘兰色拉

配 方	重量%
a组、甘兰菜（切片）	70.00
蛋黄酱	13.90
糖	8.00
酸性稀奶油	2.00
醋	0.10
水	5.80
稳定剂	0.19
b组、甘兰菜	77.00
糖	4.19
盐	0.20
干芥末	0.20
醋	4.70
水	7.70
腊肉	1.92

熟鸡蛋	1.92
灯笼辣椒	1.92
食用稳定剂	0.25

大蒜—黄油味爆米花

配 方	重量%
a组、糊精M100号	33.00
盐	3.50
酪蛋白酸钠	2.00
人造黄油香精	0.057
黄色素溶液 (2%)	1.20
b组、水	29.243
聚山梨酸酯60	0.30
大蒜粉	0.10
起酥油	30.00
单一双甘油酯	0.60

制作方法:

- (1) 将a组物料用少量 水调成溶液;
- (2) 在低温下熔化b 物料;
- (3) 将a、b组物料混和, 调成涂料;
- (4) 将以上涂料调至71°C温度;
- (5) 用浸涂转筛将以上涂料喷涂在经预热的爆玉米花外表上;
- (6) 在筛转时用热空气干燥20分钟;
爆玉米花与喷洒涂料的配比为 1 : 2, 干燥后的成品中含45%爆米花、55%涂料

二、焙 烤 制 品

1. 面包

无面筋面包（配方一）

配 方	重量%
玉米淀粉	79.28
糖	6.77
脱脂干奶 (Non fat dry milk) *	1.90
盐	1.69
吡吨胶 Xanthangum	5.07
大豆分离蛋白	5.29

制作方法:

- (1) 混和以上干料;
- (2) 将干酵母用适量水溶化, 按每斤干料加二小袋 (11克/袋) 计;
- (3) 在和面机中加入酵母水溶液、上述干配料和玉米油 (每斤加约 3 茶匙半);
- (4) 先用低速调和 1 分钟, 再用中速调和 3 分钟;
- (5) 将搅拌好的面糊倒入抹油脂的面包盘中, 制成一斤一条的长面包;
- (6) 整形, 并在恒温恒湿的成型室中成型 (醒发) 1 小

* 国内有人译“非脂乳固体”

——译者

时15分；

(7) 在204°C烘烤50分钟。

无面筋面包 (配方二)

配 方	重量%
玉米淀粉	37.5
玉米油	2.2
糖	3.2
脱脂干奶	0.9
盐	0.8
吡吨胶	2.4
鲜酵母	1.9
水	48.6
大豆分离蛋白	2.5

制作方法：

- (1) 在和面机里混和以上配料，先用低速搅拌半分钟分钟，然后用中速搅3分钟；
- (2) 将面团切为795克重的条形面包胚，置入抹油的面包盘中并整形；
- (3) 在温度为30°C、湿度75%条件下成形1小时15分；
- (4) 于204°C烘烤50分钟。

赖氨酸营养面包

配 方	重量%
精面粉	47.4

水	29.27
糖	5.03
蛋清	5.03
大豆分离蛋白	3.52
熟猪油	3.12
面包酵母	2.52
盐	1.61
乳清浓缩液	1.61
小麦面筋	0.44
乳酰硬脂酰钠盐	0.26
Sodium Stearoyl-2-tactylate	
L—赖氨酸	0.19

制作方法：

- (1) 用发面水溶鲜酵母，直至完全分散；
- (2) 将以上发面水与面粉放入具有搅拌叶的和面机，混和至形成面团但不粘手为止；
- (3) 在温度为35°C、湿度95%条件下发酵70分钟；
- (4) 把其他配料调匀（猪油除外），加入已发酵好的面团中，在和面机里混和至均匀，以面团触摸不粘手为限（过度搅拌会使面团发粘）；
- (5) 切成为长条面包或小圆面包坯，并静置10~15分钟；
- (6) 将面包坯置入涂抹猪油的烘烤盘中，整形，让其体积增长至与烤盘边同高（约1厘米）；
- (7) 在190°C烘烤20分钟。

营养面包比主食面包成本高一倍。

姜味面包

配 方	重量%
面粉	46.5
糖	32.0
食用糖蜜	12.2
玉米淀粉	3.5
焙烤粉（发粉）*	1.3
蛋黄粉	1.2
玉米油	1.1
盐	0.6
苏打粉	0.5
姜	0.5
肉桂	0.4
丁香辣椒	0.2

制作方法：

- （1）混和干料，每400克分成一份；
- （2）每份加水228毫升，在和面机中低速混和半分钟，中速1分钟，搓揉1分钟；
- （3）倒入抹油脂的面包烤盘中（尺寸8"×8"×2"）；
- （4）在176°C烘烤4分钟；
- （5）烤盘出炉冷却20分钟，再取出面包。

*与小苏打、碳酸氢铵等的作用相同

——译者