

HUASE XIAOSHIPIN JIAGONGFA

花色小食品 加工法

修订版(上)

曾强 编著



中国轻工业出版社

花色小食品

加工法

修订版

(上)



曾 强 编著

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

花色小食品加工法 (上) / 曾强编著. — 修订版. — 北京: 中国轻工业出版社, 2001.5
ISBN 7-5019-0909-1

I. 花… I. 曾… II. 小食品-食品加工 N.TS219

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 20013 号

责任编辑: 彭倍勤 国 帅 责任终审: 滕炎福 封面设计: 崔 云
版式设计: 赵益东 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

*

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>

联系电话: 010—65241695

印 刷: 中国人民警官大学印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2001 年 5 月第 2 版 2001 年 5 月第 1 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 7.625

字 数: 191 千字 印数: 1—4000

书 号: ISBN 7-5019-0909-1/TS·0601

定 价: 15.00 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

前 言

为了充分利用农业资源，生产出更多花色品种的小食品，繁荣市场，满足广大人民群众的生活需要，笔者曾于1991年、1996年编写了《花色小食品加工法》及《花色小食品加工法续集》两本书，得到广大读者的欢迎，多次重印仍不能满足需要，不断有读者来信、来电咨询技术问题并希望再多编写些这方面的书。为了不辜负读者的期望，笔者整理了近年来个人在食品产品开发实践中的经验和体会，查阅有关技术资料，重新编写了此书。

本书在原书基础上，按原料进行了归类、计量单位进行了统一、文字上作了修订，又重新增加了180余种小食品的加工方法。因此本书不仅涵盖了上两本书的内容，又补充了新内容。为了便于不同读者使用，全书分为上、下两册。上册主要介绍以豆类、花生、米类、玉米、麦类、薯类、瓜类、食用菌、野生植物为原料，经加工制成的260余种食品的加工方法及特点，其中包括50余种传统食品及乡土风味小食品。下册介绍了以水果、蔬菜、肉类、蛋类、水产品为原料制成的220余种食品的加工方法及特点。本书对大、中、小型食品企业、大中专院校师生及食品科研单位技术人员都适用，有实用性和参考价值。

在本书中，如有不足之处，敬请同行们指正。

编著者

2001. 2.

目 录

豆类制品

一、金参豆乳	(1)
二、速溶全豆豆奶粉	(2)
三、红小豆纤维饮料	(3)
四、绿豆酸奶	(4)
五、绿豆芽饮料	(5)
六、绿豆蛋白浆水保健饮料	(6)
七、绿豆糕	(7)
八、开胃健脾豆腐	(8)
九、彩珠豆腐	(9)
十、高产豆腐	(9)
十一、豆粉凉粉	(10)
十二、豆乳凉糕	(11)
十三、素鸡	(12)
十四、炸红虾	(12)
十五、腐竹	(13)
十六、臭豆腐	(14)
十七、酱豆腐	(15)
十八、蚕豆酱	(16)
十九、糖粘豆	(17)
二十、豆酥糖	(17)
二十一、豆乳	(18)

二十二、豆乳冰淇淋·····	(19)
二十三、豆糖炼乳·····	(19)
二十四、乳酸豆奶饮料·····	(20)
二十五、全脂大豆粉·····	(22)
二十六、含有全部不溶碳水化合物的大豆饮料·····	(23)
二十七、冻豆腐·····	(24)
二十八、豆腐渣快餐食品·····	(25)
二十九、速溶豆浆晶·····	(26)
三十、蜂蜜豆奶饮料·····	(28)
三十一、果汁豆奶·····	(29)
三十二、新型牛奶豆腐·····	(31)
三十三、徐州臭盐豆·····	(32)
三十四、豆渣小食品——脆果·····	(33)
三十五、味味豆·····	(33)
三十六、速食豆腐花·····	(34)

花生制品

一、花生乳·····	(37)
二、花生薯蓣奶·····	(38)
三、部分脱脂咸脆花生·····	(39)
四、部分脱脂花生糖·····	(40)
五、花生牛轧糖·····	(41)
六、花生烘糕·····	(42)
七、花生雪糕·····	(43)
八、花生乳冰淇淋·····	(44)
九、康乐高营养花生饮料·····	(45)
十、酥花生片·····	(48)
十一、奶油五香花生米·····	(49)

十二、怪味花生米	(49)
十三、花生糖	(50)
十四、花生粘	(51)
十五、丁果糖	(51)
十六、蛋黄花生	(52)
十七、花生酱	(53)
十八、花生豆腐	(53)
十九、闽北花生酥	(54)
二十、花生蛋白软糖	(54)
二十一、蜂蜜花生米	(56)
二十二、奶油花生片	(56)
二十三、奶油可可花生	(57)
二十四、花生椰奶	(58)
二十五、多维麦胚花生酱	(59)
二十六、花生酥糖	(60)
二十七、冰糖花生	(61)
二十八、多味花生米	(62)
二十九、花生脆枣	(63)

大米制品

一、新型营养米酒	(64)
二、番茄米饮料	(65)
三、客家糯米酒	(66)
四、黑糯米发酵酒	(67)
五、营养糙米粉	(68)
六、海参糯米饭罐头	(69)
七、四喜饭团	(71)
八、大米绿豆速食粥	(71)

九、美味米奶	(73)
十、糙米茶	(75)
十一、米芽豆乳	(75)
十二、翡翠米凉粉	(76)
十三、碎米小食品	(77)
十四、黑米八宝粥	(78)
十五、黑米营养饮料	(79)
十六、黑米羹方便食品	(80)
十七、方便米粉丝	(80)

玉米制品

一、澄清玉米笋汁	(82)
二、玉米花快餐食品	(83)
三、玉米花粘	(84)
四、糯玉米粒罐头	(84)
五、玉米片	(85)
六、甜玉米饮料	(86)
七、玉乳羹	(87)
八、油炸玉米片	(88)
九、玉米糖风味饼干	(89)
十、膨化玉米面包	(90)
十一、魔芋玉米方便粥	(91)

麦制品

一、小麦胚芽蛋白饮料	(93)
二、抄果	(94)
三、高膳食纤维饼干	(94)

四、鲢鱼挂面	(95)
五、面包圈	(96)
六、小馒头	(97)
七、法式主食面包	(98)
八、花面包	(99)
九、餐肉面包	(100)
十、松子枣泥月饼	(101)
十一、葱油桃酥	(102)
十二、粒状谷物早餐	(103)
十三、小芝麻饼	(104)
十四、葵花酥饼	(105)

薯类制品

一、优质红薯干	(107)
二、红薯即食糊	(108)
三、红薯糕点粉	(109)
四、红薯-胡萝卜复合脯	(110)
五、红薯叶-刺梨绿色饮料	(111)
六、马铃薯酸牛奶	(113)
七、快餐马铃薯片（即土豆片）	(113)
八、土豆糕	(114)
九、网油薯蓉饼	(115)
十、土豆虾片	(116)
十一、凉薯原汁	(117)
十二、凉薯爽汁饮料	(118)
十三、凉薯罐头	(119)
十四、凉薯果脯	(120)
十五、凉薯甜酱	(120)

十六、红薯酥糖	(121)
十七、红薯罐头	(122)
十八、连城地瓜干	(123)
十九、红薯脯	(124)
二十、红薯酱	(125)
二十一、香酥红薯片	(125)
二十二、红薯饴糖	(126)
二十三、红薯淀粉	(127)
二十四、薯面包	(128)
二十五、摊薯薄饼	(129)
二十六、薯粿	(129)

瓜类制品

一、低糖冬瓜脯	(131)
二、保健南瓜快餐粉	(132)
三、冬、南瓜复合汁	(133)
四、西瓜酱罐头	(134)
五、糖水西瓜罐头	(135)
六、西瓜酱	(136)
七、西瓜汁	(138)
八、糖西瓜条	(138)
九、西瓜籽的加工制作方法	(140)
十、咸瓜皮酱	(141)
十一、甜瓜皮酱	(142)
十二、苦瓜汁饮料	(142)
十三、苦瓜速溶保健饮料	(144)
十四、甜瓜汁饮料	(145)
十五、黄瓜珍珠汁	(146)

十六、甘草黄瓜皮	(147)
十七、蜜汁黄瓜	(148)
十八、哈密瓜干脯	(148)
十九、糖醋香瓜	(150)
二十、怪味无壳白瓜籽	(150)
二十一、十香黑瓜籽	(151)
二十二、话梅瓜籽	(152)
二十三、椒盐南瓜籽	(152)
二十四、南瓜饮料	(153)
二十五、南瓜发酵饮料	(154)
二十六、南瓜脯	(155)
二十七、辣味南瓜脯	(156)
二十八、奶油南瓜	(156)
二十九、南瓜粉	(157)

食用菌、野生植物制品

一、香菇带肉保健饮料	(159)
二、香菇脚保健饮料	(160)
三、灵芝保健饮料	(161)
四、小白菇蜜饯	(162)
五、草菇蜜饯	(163)
六、甘草五香黑木耳	(164)
七、黑木耳保健方便面	(165)
八、苜蓿罐头	(166)
九、甜竹笋罐头	(167)
十、葛根固体饮料	(168)
十一、薏米、牛蒡即食糊	(170)
十二、带肉平菇饮料	(171)

十三、食用菌罐头	(172)
十四、盐水蘑菇	(173)
十五、蘑菇蜜饯	(174)
十六、雪花香菇柄	(175)
十七、香菇酱	(176)
十八、蘑菇酱油	(176)
十九、香菇菌油	(177)
二十、银耳果汁饮料	(178)
二十一、银耳桂圆膏	(179)
二十二、玉枣银耳罐头	(180)
二十三、蘑菇浸膏	(182)

传统地方名食

一、浙江一品糍粑	(184)
二、肇庆什锦裹蒸粽	(185)
三、扬州三丁大包	(186)
四、镇江蟹黄汤包	(187)
五、陕西牛羊肉煮馍	(188)
六、泰州荠菜烧卖	(189)
七、黄桥烧饼	(190)
八、绍兴三酥饼	(191)
九、南京六凤居葱油饼	(192)
十、潮州水晶饼	(193)
十一、扬州枣泥饼	(194)
十二、北京茯苓饼	(195)
十三、浏阳法饼	(196)
十四、川式菊花酥	(197)
十五、上海高桥一捏酥	(198)

十六、广东年糕	(198)
十七、四川新都桂花糕	(199)
十八、朝鲜族打糕	(200)
十九、四川长寿薄脆	(201)
二十、江苏盐城倒巴	(202)
二十一、河南炸饊子	(202)
二十二、常州网油卷	(203)
二十三、天津桂发祥麻花	(204)
二十四、湖南小花片	(205)
二十五、北京萨其马	(206)
二十六、泸州玉兰丝	(207)
二十七、福建韭菜盒	(207)
二十八、上海春卷	(208)
二十九、山西刀削面	(209)
三十、常州艮丝面	(210)
三十一、杭州虾爆鳝面	(211)
三十二、潮州春饼	(212)
三十三、黄岩百合苔饼	(212)
三十四、同州月牙烧饼	(213)
三十五、泸州桂花黄耙	(214)
三十六、京东肉饼(清真风味)	(215)
三十七、晋州麻辣米卷	(216)
三十八、三台金钢圈(儿童食品)	(216)
三十九、扬州千层油糕	(217)
四十、湖北麻烘糕	(218)
四十一、陕南红香血干	(219)
四十二、漳州猫仔粥	(220)
四十三、常州马蹄酥	(221)
四十四、嘉兴鲜肉粽	(222)

四十五、九江煎堆	(222)
四十六、峨眉糕	(223)
四十七、扬州翡翠烧卖	(224)
四十八、四川担担面	(225)
四十九、天津狗不理包子	(225)
五十、长沙油炸臭豆腐	(226)

豆类制品

一、金参豆乳

(一) 原料

优质大豆 5kg, 胡萝卜 5kg, 蔗糖 8kg, 单甘酯 200g, 柠檬酸钠 200g, 明胶 300g。

(二) 工艺流程

大豆→挑选→清洗→浸泡→磨浆→杀菌→冷却→过滤→豆乳
胡萝卜→洗净→去皮→蒸煮→冷却→打浆→过滤→胡萝卜汁
豆乳 }
胡萝卜汁 } →混合调配→均质→灌装→杀菌→冷却→成品

(三) 操作要点

1. 大豆的挑选与清洗：选颗粒饱满、无霉粒大豆，将其用清水洗干净。
2. 浸泡：用 10kg 水将大豆浸泡 3~12h（温度高，浸泡时间短；温度低，则浸泡时间长）。
3. 磨浆：浸泡好后，捞出加 10 倍水磨浆，得豆浆。
4. 杀菌去腥：将豆浆在 90℃ 下蒸煮 5min。
5. 冷却、过滤：将以上豆乳冷却至 30~35℃，经 100 目绢布过滤得到豆乳，待用。
6. 胡萝卜汁制备：先将胡萝卜洗干净，去掉表皮，修去疤痕和两头，切片，加 5kg 水，在 100℃ 下蒸煮 15min，冷却至室温，打浆，再经 100 目绢布过滤得胡萝卜汁。

7. 混合调配：将胡萝卜汁加热至 $90\sim 95^{\circ}\text{C}$ ，保持 1min，冷却，加入柠檬酸钠和明胶，充分搅匀后，再加入到已加有蔗糖和单甘酯的豆乳中，按产品 100kg 计，加水定容，混匀后加热至 $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ 。

8. 均质：于 20MPa 下进行均质。

9. 灌装：按需要量装瓶。

10. 杀菌： 121°C ，15min。

11. 冷却：冷却至室温，即为成品。

（四）产品特点

本品为橙红色均匀乳状液，无明显分层，口感细腻，富含蛋白质和维生素 A 原，是老少皆宜的营养保健饮料。

二、速溶全豆豆奶粉

（一）原料

去皮黄豆 40kg，蔗糖 45kg，全脂奶粉 5kg，糊精 9.5kg，褐藻胶 0.2kg，碳酸氢钠 0.3kg。

（二）工艺流程

黄豆→精选去杂→烘烤→去皮→浸泡→蒸煮→配料→研磨→真空干燥→冷却→粉碎→包装→成品

（三）操作要点

1. 烘烤：在远红外烘干机内于 140°C 烘约 3min，烘至黄豆裂口为止。

2. 浸泡：按黄豆：水为 1：10，加入 $50\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的水浸泡，然后用 20% 氢氧化钠溶液调 pH 至 10，浸泡时间约 0.5h，然后用水淘洗两次，黄豆吸水率控制在 60% 以下，否则不利于后面干燥。

3. 蒸煮、脱腥：在杀菌罐中，在 0.1MPa 压力下，蒸约 10min。

4. 配料：按原料配方投料。在夹层锅内加热至 80°C ，混合均匀，控制含水量小于 32%。

5. 真空干燥：将研磨好的原料按每盘约 2.5kg 装盘进柜，分三

个阶段进行干燥。升温阶段最重要，要求蒸汽压力 0.3MPa，真空度 0.03~0.06MPa，以最短的时间使料液“沸腾”，避免表面结壳。全过程 120min。其他阶段与烘麦乳精相同。

6. 冷却：干燥完成后，关闭真空装置，打开干燥箱门，开冷水，冷却 30min。

7. 粉碎、包装：将冷却了的混合料按需要进行粉碎，再进行包装，即为成品。

（四）产品特点

本品为淡黄色粉末状，用开水冲，迅速溶解，呈均匀乳浊液，具有黄豆清香味，口感良好，甜度适中，基本无豆腥味。

三、红小豆纤维饮料

（一）原料

红小豆干豆皮 10kg，柠檬酸 0.2kg，白砂糖 8kg，海藻酸钠 0.075kg，琼脂 0.075kg，硬脂酸单甘酯 0.2kg。

（二）工艺流程

红小豆干豆皮→浸泡→碱处理→过滤→离心干燥→精磨→混合调配→均质→灌装→杀菌→成品

（三）操作要点

1. 浸泡：利用红小豆废弃豆皮，用温水将其浸泡发胀。

2. 碱处理：按湿豆皮：水为 15~25：80 的比例加入清水，高速搅拌 5~10min，用一层纱布过滤，残渣放入 70 倍的水中搅匀，缓缓加入 5 倍 0.1%~1%NaHCO₃ 水溶液，于 50℃条件下，高速搅拌 5min，最后用 0.1%~1%盐酸调节匀浆液 pH 至 4.8。

3. 离心干燥：将上述匀浆液转入离心机内高速离心，沉淀物经烘干后即制成红小豆豆皮纤维素。或不经离心干燥，经部分浓缩后直接进入胶体磨内精磨。

4. 精磨：取干燥后的豆皮纤维素于细磨中细磨，使颗粒大小能