

食品加工技术、工艺 和配方大全 续集I(中)

科学技术文献出版社

刘宝家 李素梅 柳东等编



食品加工技术、工艺和 配方大全续集 1 (中)

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

科学技术文献出版社

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本《大全》续集 1 收集了国内、外食品 2000 多种,包括我国南北各地著名的传统食品和风味食品,以及近年来国内、外出现的食品新品种。每种食品的介绍都以原料配方、工艺流程和制作方法为主,同时还介绍了卫生标准、质量标准、制作实例、食用方法等。是一本实用性很强的技术操作工具书。本书分上、中、下册出版。

中册内容包括:一、蔬菜食品;二、畜肉食品:肉制品,肉松,香肠,血、骨、皮制食品;三、禽、蛋食品;四、乳制食品:乳、乳粉、乳酪、奶油、人造奶油;五、水产食品;六、调味品:酱、醋、大酱、腐乳、豆豉、味精、水产品调味品。

食品加工技术、工艺和配方大全续集 1

(中)

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

科学技术文献出版社出版

(北京复兴路 15 号 邮政编码 100038)

北京昌平百善印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

787×1092 毫米 16 开本 28.5 印张 726 千字

1993 年 6 月第 1 版 1993 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1—10000 册

科技新书目: 289—104

ISBN 7-5023-1914-X/TS · 43

定·价: 18.00 元

目 录

一、蔬菜食品

1. 萝卜、胡萝卜

北京萝卜干	(1)
镇江糖醋萝卜干	(1)
醋腌萝卜	(2)
杞县酱红萝卜	(2)
辣萝卜	(2)
北京糖辣萝卜	(2)
六味萝卜	(3)
咖喱萝卜	(3)
香油佛手萝卜	(3)
包馅萝卜	(4)
泡甜萝卜	(4)
湖南兰花萝卜	(4)
无为兰花萝卜	(5)
浪花萝卜	(5)
酱香萝卜	(6)
酱萝卜头	(6)
蜜枣萝卜头	(6)
蜜汁萝卜头	(7)
如皋萝卜粒	(7)
酱萝卜条	(7)
爽甜萝卜条	(7)
豆豉辣椒萝卜丁	(8)
萝卜块泡菜	(8)
萝卜响	(9)
麻辣萝卜丝	(9)
干萝卜丝小菜	(9)
北京辣菜丝	(9)
胡萝卜干	(10)
蜜酱胡萝卜	(10)
酱胡萝卜丁	(10)
2. 姜及其它块茎类	(10)
五味姜 (一)	(10)
五味姜 (二)	(11)
玫瑰子姜	(11)
豆豉姜	(12)
酱生姜	(12)
酱生姜丝	(12)
泡子姜 (川味)	(13)

泡姜丝	(13)
甜酸姜片	(13)
甜酱姜芽	(13)
酱洋姜	(14)
泡洋姜	(14)
甜藟头	(14)
酸藟头	(14)
醋藟头	(15)
甜酸藟头	(15)
五香藟头	(15)
沙参小菜	(15)
泡地蚕扭	(16)
酱汁甘露	(16)
3. 葱、蒜、韭菜	(16)
腌大葱	(16)
泡大葱	(16)
腌香葱	(17)
糖酱洋葱	(17)
糖醋葱头	(17)
蜜汁葱丝	(17)
糖醋蒜 (一)	(17)
糖醋蒜 (二)	(18)
镇江糖醋蒜	(18)
腌醋蒜	(18)
糖独蒜	(19)
桂花糖蒜 (北京)	(19)
豆豉辣椒蒜片	(19)
泡甜蒜薹	(20)
腌蒜苗	(20)
腌韭菜 (一)	(20)
腌韭菜 (二)	(21)
腌韭菜 (三)	(21)
韭菜花	(21)
4. 白菜、包菜、花菜、芹菜及	
其它青菜	(21)
北京辣白菜	(21)
朝鲜族辣白菜	(22)
日本辣白菜	(22)
咸辣白菜	(22)

香辣白菜	(22)	紫香大头菜	(35)
渍酸白菜	(23)	佛手大头菜	(35)
泡酸白菜	(23)	龙须大头菜	(35)
蒜茸白菜	(23)	玫瑰大头菜	(36)
素泡白菜	(24)	毕节大头菜	(36)
甜酸泡白菜	(24)	遵义大头菜	(37)
泡鱼丝白菜	(24)	云南大头菜	(37)
包馅白菜	(24)	大头菜片	(37)
怪味白菜帮	(25)	美味丝	(38)
酸辣白菜心	(25)	五香芥辣丝	(38)
朝鲜泡菜	(26)	红辣芥菜	(38)
太原泡菜	(26)	糖醋榨菜	(38)
芥末墩儿	(26)	五香干芥	(39)
福州京冬菜	(26)	紫香芥	(39)
五香京冬菜	(27)	醋芥条	(39)
家制冬菜	(27)	佛手疙瘩(北京桂馨斋)	(40)
糖醋三丝	(27)	竹叶青	(40)
菜心腐干	(27)	梅干菜	(40)
红白菜	(28)	独山盐酸菜	(41)
酸圆白菜	(28)	腌芥菜(叶用)	(42)
辣圆白菜	(28)	四川南充冬菜	(43)
珊瑚白菜	(28)	冬干菜(浙江)	(43)
泡泡菜	(29)	“唯一”干菜笋	(43)
糖醋包菜丝	(29)	糖醋苤蓝	(44)
腌菜花	(29)	酱苤蓝丝	(44)
红果花菜	(30)	什香菜	(44)
腌金花菜	(30)	6. 茄子、番茄、辣椒	(45)
甜酸果	(30)	酱茄子	(45)
咖喱油菜花	(31)	甜酱磨茄	(45)
腌芹菜	(31)	家制蒜味茄子	(45)
酱芹菜	(31)	腌茄子包	(45)
桂花芹菜叶	(31)	包馅茄子	(46)
芹菜腐竹	(32)	辣味茄丝	(46)
纯酸泡油菜	(32)	腌西红柿	(46)
腌香菜	(32)	泡西红柿	(46)
腌茺荬	(32)	苏联泡西红柿	(47)
腌樱菜	(33)	酸番茄	(47)
腌香椿	(33)	甜番茄	(47)
腌香椿芽	(33)	酱青椒	(48)
拌卷心菜	(33)	酱什锦包椒	(48)
麻辣空心菜	(34)	泡甜椒	(48)
拌青菜梗	(34)	泡辣椒丝	(49)
5. 芥菜、雪里蕻、苤蓝	(34)	泡红辣椒	(49)
五香大头菜(一)	(34)	祥云酱辣子	(49)
五香大头菜(二)	(34)	7. 黄瓜及其它瓜菜类	(50)
咸大头菜	(35)	酱黄瓜(一)	(50)

酱黄瓜 (二)	(50)	姜汁扁豆丝	(63)
酱黄瓜 (三)	(50)	腌扁豆角	(63)
酸黄瓜	(50)	泡青豆	(64)
香脆黄瓜	(51)	泡四季豆	(64)
糖醋辣黄瓜	(51)	盐泡麻豆	(64)
蜜汁小黄瓜	(51)	泡豆角	(64)
珊瑚黄瓜	(51)	泡豇豆	(65)
包馅黄瓜	(52)	虾油豇豆	(65)
多味盘香瓜	(52)	麻酱拌豇豆	(65)
玫瑰子瓜	(52)	麻辣毛豆	(65)
辣味黄瓜条	(53)	速生豆芽	(66)
黄瓜条小菜	(53)	美味豆芽	(66)
辣油黄瓜皮	(53)	酒醉银菜	(67)
腌南瓜	(53)	9.笋、莴笋、藕	(67)
酱南瓜	(54)	武夷玉兰片	(67)
酱油南瓜片	(54)	桐梓玉兰片	(67)
甜辣酱南瓜条	(54)	笋丝	(68)
五香瓜条	(54)	泡春笋	(68)
五香瓜丝	(54)	糟冬笋	(69)
美味瓜片	(55)	辣味笋丁	(69)
辣味瓜丝	(55)	辣味笋条	(69)
酱冬瓜	(55)	拌双冬	(69)
蒜冬瓜	(56)	麻酱莴笋尖	(69)
泡冬瓜	(56)	酱莴笋	(70)
白糖乳瓜	(56)	酱汁莴笋	(70)
甜酸乳瓜	(57)	咸莴笋	(70)
酱瓜球	(57)	甜莴笋	(70)
腌香瓜	(57)	辣莴笋	(71)
酱白瓜	(58)	玫瑰莴苣	(71)
酱包瓜	(58)	炆青笋	(71)
甜酱黑菜	(58)	甜酱莴苣条	(72)
酱瓜	(58)	辣油莴笋丝	(72)
葱油苦瓜	(59)	酱连皮莴苣	(73)
面酱甜包瓜	(59)	盐水玉米笋	(73)
酱八宝瓜	(60)	糖醋藕丝	(73)
甜酱瓜 (北京六必居)	(60)	凉拌藕片	(73)
甜酱包瓜	(61)	10.小菜、什锦菜	(73)
酱茭瓜 (西葫芦)	(61)	锦州什锦小菜	(73)
匈牙利莴萝泡菜	(61)	虾油小菜	(74)
酱棒瓜	(62)	普制虾油小菜	(74)
糖醋瓜皮	(62)	工农虾油小菜	(75)
拌西瓜皮	(62)	哈尔滨虾油小菜	(75)
8.豆角及其它豆类	(62)	宝塔小菜	(75)
腌姜豆角	(62)	海螺小菜	(76)
芥末豆角	(63)	双色龙须	(76)
姜末豆角	(63)	腌四味	(76)

酱八宝菜 (一)	(76)	刺龙牙与蕨菜	(93)
酱八宝菜 (二)	(77)	清水湘莲	(94)
甜八宝瓜	(77)	糖水莲子	(94)
套花八宝	(77)	桂花蜜汁藕	(95)
什锦八宝菜 (日本)	(78)	甜玉米糊	(95)
八样菜	(78)	蘑菇	(96)
什锦菜	(78)	(美国)蘑菇	(97)
素什锦	(78)	香菇	(98)
咸什锦	(79)	鲜鲍菇	(98)
酱什锦菜	(79)	13. 蔬菜果脯蜜饯	(98)
泡什锦	(79)	胡萝卜脯	(98)
五香什锦丁	(80)	糖佛水 (苏式)	(99)
酱杂瓣	(80)	雪红圆蜜饯	(99)
百花串酱菜	(80)	萝卜糖 (川式)	(100)
酸甜泡菜	(81)	子姜蜜饯 (川式)	(100)
11. 蘑菇、银耳	(81)	川姜片 (川式)	(101)
盐水蘑菇	(81)	糖醋酥姜	(101)
盐渍平菇	(82)	内江市天冬蜜饯 (四川)	(102)
南华草菇	(82)	家制番茄脯	(103)
出口脱水香菇	(83)	姜味番茄脯	(103)
油渍鲜蘑菇	(84)	蜜番茄 (川式)	(104)
麻辣金珍菇	(84)	马铃薯片	(104)
古田银耳	(84)	山药脯	(105)
12. 蔬菜罐制品	(85)	菊芋脯	(105)
盐水胡萝卜	(85)	蜜辣椒 (川式蜜饯)	(106)
胡萝卜泥	(86)	糖瓜条	(106)
甜红椒	(87)	糖冬瓜 (广式)	(107)
榨菜	(87)	川瓜糖 (川式蜜饯)	(107)
美味黄瓜	(87)	蜜苦瓜 (川式)	(108)
清水苦瓜	(88)	红绿瓜丁	(108)
糖水银瓜	(88)	西葫芦果脯	(109)
茄汁玉豆	(89)	糖刀豆	(109)
蚕豆	(89)	糖藕片	(110)
青豆	(90)	糖藕片 (苏式)	(110)
清水笋	(90)	糖莲籽 (广式蜜饯)	(111)
芦笋	(91)	蜜糖莲籽	(111)
莴笋	(91)	红梅舌	(112)
清水花椰菜	(92)	糖荸荠 (苏式)	(112)
香菜芯	(93)		

二、畜 肉 食 品

1. 风味肉制品	(114)	北风肉 (江苏如皋)	(116)
(1) 腌肉、风肉	(114)	酱风肉	(116)
咸肉	(114)	京酱风肉	(117)
安岳咸肉	(115)	(2) 肉干、肉脯、肉松	(118)
金华家乡南肉	(116)	垫江肉干	(118)

咖喱猪肉干	(118)	北京月盛斋酱羊肉	(136)
成都麻辣猪肉干	(118)	(5)烤肉、烧肉、熏肉	(137)
灯影牛肉干	(119)	济南黄家烤肉	(137)
西乡牛肉干	(119)	冷烤猪肉	(137)
咖喱牛肉干	(120)	冷烤牛肉	(137)
干牛肉制品	(120)	烤全羊	(138)
厦门黄金香肉脯	(120)	维吾尔族烤羊肉串	(138)
靖江牛肉脯	(121)	家制叉烧肉	(138)
六合牛脯	(121)	北京月盛斋烧羊肉	(139)
果汁牛肉片	(122)	白魁烧羊肉	(139)
家制猪肉松	(122)	济南一品香烧羊肉	(140)
平都牛肉松	(122)	柴沟堡熏肉	(140)
羊肉松	(123)	四平李连贵熏肉	(141)
兔肉松	(123)	阆中熏牛肉	(141)
(3)腊肉	(123)	(6)其它风味肉	(141)
湖南腊肉	(123)	南府苏造肉	(141)
贵州小腊肉	(124)	家制东坡肉	(142)
陕北缸腌腊猪肉	(124)	葱肉	(142)
广式腊肉	(125)	香糟肉	(143)
家制腊肉	(126)	家制香炸腌肉	(143)
酱腊肉	(126)	家制卤猪肉	(143)
樊记腊汁肉	(127)	猪头方肉	(144)
腊猪头	(127)	肉燕皮	(144)
四川腊猪头	(127)	德阳马昌恒牛肉	(145)
蝴蝶腊猪头	(128)	小笼蒸牛肉	(146)
广州腊牛肉	(128)	平遥熟牛肉	(146)
长治腊驴肉	(129)	小碗红汤牛肉	(147)
广州腊兔	(129)	挂挂牛肉	(147)
腊野兔	(129)	陈皮牛肉	(147)
(4)酱肉	(130)	辣椒牛肉酱	(148)
普通酱肉	(130)	白水羊肉	(148)
北京浦五房酱肉	(130)	水盆羊肉 (甘肃)	(148)
太原六味斋酱猪肉	(131)	水晶羊羔	(149)
五香酱肉	(131)	五香兔肉	(149)
苏州五香酱肉	(132)	五香野兔 (北京浦五房)	(150)
家制酱方肉	(132)	缠丝野兔	(150)
北京清酱肉	(132)	冻兔肉	(150)
干酱肉	(133)	五香狗肉	(151)
北京福云楼酱猪头肉	(133)	五香獐肉	(151)
北京浦五房酱猪头肉	(133)	2. 口条、内脏、排骨、猪蹄	(152)
北京和成楼酱猪头肉	(134)	(1)口条、内脏	(152)
北京复顺斋酱牛肉	(134)	蜀风腊猪舌	(152)
北京恒瑞老号酱牛肉	(135)	酱猪舌	(152)
家制酱牛肉	(135)	卤口条	(153)
酱羊肉	(135)	济南熏牛舌	(153)
北京酱羊肉	(136)	上海腊猪心	(153)

无锡酱烧肝	(154)	北京香肠	(175)
金银肝	(154)	济南香肠	(175)
酱猪肝	(155)	贵州小香肠	(176)
夫妻肺片	(155)	抚顺小香肠	(176)
卤肚	(156)	麻辣香肠	(176)
瓤猪肚	(156)	风干香肠	(177)
卤肠	(157)	家制风味小香肠	(177)
熏肠	(157)	牛肉香肠	(178)
家制扒肥肠	(157)	大灌肠	(178)
安阳熏猪下水	(158)	熟灌肠	(179)
家制糟八宝	(158)	饶阳熏肠	(179)
筏子肉	(158)	腊肠	(180)
(2)排骨、腿蹄	(159)	锦州腊肠	(180)
红烧大排、小排	(159)	莱芜南肠	(180)
熏猪排	(159)	家庭自制红肠	(181)
家制酱排骨	(160)	鲜干肠	(181)
无锡肉骨头	(160)	天津粉肠	(182)
上海炸猪排	(161)	胭脂大肠	(182)
汉堡牛排(德国式)	(161)	乳化猪肉肠	(182)
剑门火腿	(161)	猪肝灌肠	(184)
云南火腿	(162)	三鲜肠	(184)
蚌埠火腿	(162)	五香肉枣	(185)
威宁火腿	(163)	锦州小肚	(185)
如皋火腿	(163)	4. 肉类罐制品	(186)
沈阳大火腿	(163)	(1)猪罐头	(186)
上海圆火腿	(164)	原汁猪肉	(186)
锦州小火腿	(164)	浓汁猪肉	(187)
松花火腿	(164)	红烧猪肉	(188)
西式盐水方腿	(165)	梅菜猪肉	(188)
肉糜方腿	(166)	火腿猪肉	(188)
熏火腿	(167)	鸡蛋拌猪肉	(189)
长沙风羊腿	(168)	红烧扣肉	(190)
砂仁腿胴	(168)	猪肉鸡块	(191)
家制酱肘子	(169)	猪肉笋丁	(192)
酱肘花	(169)	水晶肴肉	(193)
枫泾丁蹄	(169)	荔浦芋扣肉	(193)
五香熏猪蹄	(170)	午餐肉	(194)
扎蹄	(170)	烟熏肋肉(培根)	(195)
家制走油蹄膀	(171)	肉丝	(195)
出口猪蹄筋	(171)	美味肉丁	(196)
家制糟香猪爪	(171)	香菇肉酱	(196)
家制肴肉	(172)	猪肉腊肠	(197)
3. 灌制品	(172)	香菇猪脚腿	(198)
香肠	(172)	红烧猪腿	(198)
广东香肠	(174)	火腿	(199)
武汉香肠	(175)	红烧元蹄	(200)

红烧排骨	(200)
猪舌	(201)
卤猪杂	(201)
蘑菇猪肚汤	(202)
(2)牛、羊、兔、狗、驴罐头	(202)
浓汁牛肉	(202)
红烧牛肉	(203)
清蒸牛肉	(203)
牛羊肉午餐肉	(204)
红烧牛腩	(204)

牛舌	(205)
柱候牛杂	(205)
咖喱羊肉	(206)
浓汁羊肉	(206)
清蒸羊肉	(207)
茄汁兔肉	(207)
咖喱兔肉	(208)
红烧狗肉	(208)
红烧驴肉	(209)

三、禽、蛋食品

1. 鸡制食品	(210)
(1)烧鸡、烤鸡、熏鸡	(210)
邢台道口烧鸡	(210)
符离集烧鸡	(210)
静宁烧鸡	(211)
家制烧鸡	(211)
北京天德居烤鸡	(211)
烤酿馅鸡(越南)	(212)
西式黄油烤鸡	(212)
酸奶酪烤鸡(印度)	(212)
冷烤鸡	(213)
杏仁辣子鸡(印尼)	(213)
奶油子母鸡(菲律宾)	(214)
美味烤鸡肉串(印尼)	(215)
卓资山熏鸡	(215)
百乐熏鸡	(215)
右玉熏鸡	(216)
义盛永熏鸡	(216)
太原六味斋熏鸡	(217)
北京天德居熏鸡	(217)
辽宁锦州熏鸡	(217)
烟熏嫩鸡	(218)
(2)扒鸡、酱鸡、卤鸡	(218)
德州五香脱骨扒鸡	(218)
禹城扒鸡	(219)
石家庄扒鸡	(219)
玉记扒鸡	(220)
哈尔滨正阳楼酱鸡	(220)
常熟酱鸡	(221)
生酱鸡	(221)
卤鸡	(221)
马家清真卤煮鸡	(222)
(3)其它鸡制品	(222)
腊鸡	(222)

元宝鸡	(223)
腊鸡片(腊鸭片、腊鹅片)	(223)
河南腌鸡	(224)
东江盐焗鸡	(224)
杭州油淋鸡	(224)
醉鸡	(225)
五夫醉鸡	(225)
姚安封鸡	(225)
泥风鸡	(226)
济南肴鸡	(226)
常熟叫化鸡	(227)
马豫兴桶子鸡	(227)
白斩鸡	(228)
金华神仙鸡	(228)
家制怪味鸡	(229)
罗望子鸡块(印尼)	(229)
(4)肉松、香肠、肫肝	(229)
鸡松	(229)
义乌鸡松	(230)
涪陵鸡肉松	(230)
火鸡肉松	(230)
火鸡香肠	(231)
广东咸肫肝	(231)
卤肫肝	(231)
2. 鸭制食品	(232)
锦江烤鸭	(232)
明炉烤鸭	(232)
印度烤鸭	(233)
苏门答腊烤鸭	(233)
冷烤鸭	(234)
杜广兴板鸭	(234)
四川板鸭	(235)
六安酱鸭	(235)
杭州酱鸭	(236)

南京琵琶鸭	(236)	烤鸭	(255)
江北熊鸭子	(237)	5. 蛋制品	(255)
宁波腊鸭	(237)	(1) 松花蛋	(255)
南京盐水鸭	(237)	湖彩蛋	(255)
冻鸭	(238)	益阳松花皮蛋	(257)
八宝冻鸭	(238)	德山松花皮蛋	(257)
八宝布袋鸭	(239)	江苏松花彩蛋	(258)
卤鸭	(239)	金松牌兴化硬心皮蛋	(259)
陈皮鸭	(240)	无铅皮蛋	(261)
尤溪卜鸭	(240)	香港皮蛋	(261)
成都王胖鸭	(240)	鸡蛋皮蛋	(262)
樟茶鸭	(241)	生包鸡皮蛋	(262)
瓢馅鸭	(241)	(2) 其它加工蛋	(262)
扬州三套鸭	(242)	浙江糟蛋	(262)
3. 鹅、鸽及其它野味	(242)	硬壳糟蛋	(263)
盐水鹅	(242)	熟蛋加工糟蛋	(263)
酱鹅	(243)	家庭加工宜宾糟蛋	(263)
熏鹅	(243)	家庭加工平湖糟蛋	(264)
广东烧鹅	(244)	黑灰咸蛋	(264)
炸乳鸽	(244)	黄泥咸蛋	(265)
腊鹌鹑	(244)	盐水咸蛋	(265)
烤野鹌鹑 (印度)	(245)	酒辣咸鸭蛋	(266)
健脑益智鹌鹑肉干	(245)	五香茶鸡蛋	(266)
油炸麻雀	(246)	卤制蛋	(266)
4. 禽类罐制品	(246)	文武蛋	(267)
(1) 鸡罐头	(246)	鸳鸯蛋	(267)
红烧鸡	(246)	调味香蛋	(267)
白烧鸡	(247)	醋蛋 (保健食品)	(268)
道口烧鸡	(247)	虎皮蛋	(268)
咖喱鸡	(248)	(3) 蛋松、蛋液、蛋粉	(269)
纸包鸡	(248)	蛋松	(269)
葱油鸡	(249)	香酥蛋松	(269)
焗全子鸡	(249)	家制鸡蛋松	(270)
炸子鸡	(249)	蛋液	(270)
去骨鸡	(250)	干蛋粉	(271)
去皮去骨火鸡	(250)	干蛋白	(272)
(2) 鸭、鹅罐头	(251)	冰蛋	(273)
红烧鸭	(251)	蛋壳粉	(273)
烤鸭	(251)	6. 蛋制糕点	(274)
酱填鸭	(252)	(1) 蒸制糕点	(274)
陈皮鸭	(252)	蒸蛋糕 (苏式)	(274)
茄汁鸭	(253)	粉蒸蛋糕 (沪式)	(274)
咖喱鸭	(253)	活油豆沙蒸蛋糕 (绍式)	(275)
香菇全鸭	(253)	蒸松花蛋糕	(275)
去骨鸭	(254)	玫瑰蛋糕 (闽式)	(275)
香炸鹅	(254)	百果蛋糕 (京式)	(276)

卷筒蛋糕	(276)	什锦蛋糕	(280)
凉蛋糕	(276)	梅花蛋糕 (闽式)	(281)
家常小蛋糕	(276)	大有蛋糕 (宁式)	(281)
喇嘛糕 (京式)	(277)	绍式烧蛋糕	(281)
沙丰糕 (绍式)	(277)	豆沙卷蛋糕 (绍式)	(282)
枣糕	(278)	海绵蛋糕	(282)
蛋烧卖 (南京)	(278)	中药蛋糕	(282)
(2) 烤制糕点	(278)	三色奶油蛋糕	(283)
蛋糕 (京式)	(278)	千层蛋糕	(283)
方蛋糕 (杨式)	(279)	巧克力蛋糕	(283)
桂花大方蛋糕 (苏式)	(279)	奶油酒醉蛋糕	(284)
遵义鸡蛋糕	(280)	核桃仁蛋糕卷	(284)
果料油蛋糕	(280)	油糕 (京式)	(284)

四、乳类食品

1. 乳及其制品	(286)	低乳糖奶粉	(302)
消毒牛乳	(286)	速溶奶粉	(302)
酸奶	(287)	新颖的速溶乳化粉	(303)
凝固型酸乳	(289)	婴儿奶粉	(303)
搅拌型酸乳	(289)	类似人乳的婴儿奶粉	(304)
杀菌酸奶 (一)	(290)	母乳化奶粉 (一)	(305)
杀菌酸奶 (二)	(291)	母乳化奶粉 (二)	(305)
杀菌酸奶 (三)	(291)	添加 γ -亚麻酸的奶及奶粉	(306)
家制酸牛奶	(291)	3. 乳酪及其制品	(307)
葡萄酸牛奶	(292)	天然干酪	(307)
奶粉制酸奶	(292)	融化干酪	(309)
藏族酸奶	(292)	奶酪	(310)
酸化奶	(293)	卵酸乳酪	(310)
去阳离子酸化奶	(293)	延长保存期的软奶酪	(310)
钙强化奶 (一)	(294)	奶酪粉	(311)
钙强化奶 (二)	(294)	干酪食品	(311)
液体高浓度发酵乳	(294)	仿奶酪食品 (一)	(311)
发酵酪乳	(295)	仿奶酪食品 (二)	(312)
含双尾菌发酵乳制品	(295)	鳕鱼夹心奶酪味食品	(313)
甜炼乳	(296)	4. 奶油、人造奶油	(313)
工业炼乳	(298)	鲜制奶油	(313)
果汁蛋奶	(298)	搅奶油	(315)
芹菜牛奶	(298)	稀奶油	(316)
洋葱酒牛奶	(298)	可搅打的低脂稀奶油	(317)
南瓜牛奶	(299)	重制奶油	(317)
强力补牛奶	(299)	人造奶油	(318)
2. 奶粉及其制品	(299)	5. 其它乳制品	(318)
全脂奶粉	(299)	麦乳精	(318)
加糖全脂奶粉	(300)	大理乳扇	(320)
新法制奶粉	(301)	路南乳扇	(321)
新型无脂肪奶粉	(301)	炒乳扇丝	(321)

青豆米烩乳饼	(321)	奶油花生糕	(324)
火夹煎乳饼	(321)	牛奶麦片粥	(324)
套三色乳饼	(322)	牛奶苹果泥酥	(324)
姜汁撞奶	(322)	牛奶板栗酥	(324)
炖双皮奶	(322)	牛奶红枣泥	(325)
山楂奶皮卷	(322)	牛奶红果泥	(325)
鸡蛋奶糊	(323)	奶酒粕发酵食品	(325)
冰糖奶豆腐	(323)	高蛋白质低淀粉面包代用品	(325)
香蕉奶豆腐	(323)	高蛋白质低热量减肥食品	(326)

五、水产食品

1. 冷冻制品	(327)	鱼唇	(343)
冻生虾仁	(327)	黄螺干	(343)
冻熟虾仁	(327)	蛤干	(344)
冻银鱼	(328)	牡蛎干	(344)
冻鲳鱼	(329)	蛏干	(344)
冻黄鱼和冻带鱼	(329)	淡菜干	(345)
冻黄鱼片	(330)	水产干制品的涨发加工	(345)
冻鲳鱼片	(331)	4. 糟醉制品	(348)
冻鲞鱼片	(331)	糟小黄鱼	(348)
冻带鱼段	(331)	糟青鱼	(348)
冻河鲩鱼	(332)	家制糟青鱼	(349)
冻梭子蟹	(332)	糟鳊鱼	(350)
冻文蛤肉	(333)	酱、糟、醋渍低值鱼	(350)
2. 腌制品	(333)	醉蟹	(351)
咸鲤鱼	(333)	屯溪醉蟹	(351)
咸黄鱼	(334)	中庄醉蟹	(351)
酶香鳊鱼	(335)	醉泥螺	(352)
盐藏鲈鱼	(336)	5. 熟制品	(352)
腌沙丁鱼	(336)	五香鱼	(352)
腌石首鱼	(336)	香酥鲫鱼	(353)
侗乡腌鱼	(337)	五香烤鱼	(353)
腌蛤蜊	(338)	家制五香烤鱼	(354)
3. 干制品	(338)	香辣鱼脯	(354)
卤鱼干	(338)	“可得兼”鱼脯	(355)
银鱼干	(339)	熏鱼(爆鱼)	(355)
丁香鱼干	(339)	香甜鱿(墨)鱼干	(356)
小杂鱼生干	(340)	酱鲍鱼	(357)
小鱿鱼片	(340)	酱明太鱼	(358)
风鳊鱼	(340)	鱼肉火腿	(358)
鳊鱼鲞	(341)	鳊鱼火腿	(359)
松鱼段干	(341)	快餐烤虾	(360)
淡水鱼肚	(341)	鱼、贝类珍味食品	(361)
虾皮	(342)	海胆风味珍味食品	(362)
虾干	(342)	风味鱼子和海胆子	(362)
干贝	(342)	海带调味蛤子	(363)

鱼松 (江南风味)	(363)	7. 鱼糜、鱼蛋白制品	(379)
鱼松	(364)	鱼糕	(379)
鱼冻	(365)	包装鱼糕	(380)
6. 罐制品	(365)	日本鱼糕	(381)
茄汁黄鱼	(365)	鱼卷	(381)
茄汁鲭鱼	(366)	熟鱼面	(381)
葱烤鲤鱼	(366)	生鱼面和燕皮	(382)
红烧鲤鱼	(366)	鱼香肠	(382)
茄汁鳗鱼	(367)	水发鱼圆	(383)
油浸鳗鱼	(367)	乳味鱼肉制品	(384)
红烧鲈鱼	(368)	琵琶鲜虾扇 (广东)	(384)
油浸鲛鱼	(368)	鱼肉汉堡肉饼	(385)
茄汁鲛鱼	(368)	鳕鱼、牡蛎珍味食品	(385)
红烧鳊鱼	(369)	干燥粉末鱼肉	(386)
鲜炸青鳞鱼	(369)	鱼肉高蛋白快餐食品	(387)
豆豉鳞鱼	(370)	鱼蛋白纺丝制品	(387)
鲜炸狮子鱼	(370)	鱼肉蛋白豆腐	(388)
五香带鱼	(371)	海洋牛肉	(389)
油浸烟熏带鱼	(371)	高纯度甲鱼营养液	(390)
茄汁鳊鱼 (鲑鱼)	(372)	8. 藻类制品	(391)
茄汁沙丁鱼	(372)	淡干海带	(391)
凤尾鱼	(372)	调味海带丝	(391)
熏鱼	(373)	烤紫菜	(392)
荷包鲫鱼	(373)	调味紫菜	(393)
炒鱼片	(374)	油炸紫菜片	(393)
水鱼汤	(374)	海藻食品	(393)
豉油贻贝	(375)	海藻豆腐	(394)
酱油墨鱼	(375)	海藻凉粉食品	(394)
鲜炸鱿鱼	(376)	9. 人造水产品	(395)
豉油鱿鱼	(376)	人造虾肉	(395)
油炸珠蟾	(377)	人造蟹肉 (混合搅拌法)	(396)
清汤蟾	(377)	人造蟹肉 (鱼糕法)	(397)
豉油海螺	(378)	人造蟹肉 (切丝法)	(397)
红烧花蛤	(378)	仿乌贼制品	(397)
原汁鲍鱼	(37)	人造鱼子	(398)
清蒸对虾	(379)	仿鱼子食品	(399)
清蒸蟹肉	(379)		

六、调味品

1. 酱油	(400)	虾子酱油	(404)
浓口酱油	(400)	辣酱油	(404)
减盐酱油和少盐酱油	(400)	豆腐渣酱油	(404)
黄豆酱油	(401)	棉仁粕酱油	(405)
妥甸酱油	(402)	菜酱油	(405)
通海甜酱油	(403)	2. 醋	(406)
甘泉豉油	(403)	岐山醋	(406)

彰德陈醋	(406)	花生油	(421)
剥隘七醋	(406)	芝麻整粒取油	(422)
独流老醋	(407)	花生整粒取油	(422)
镇江醋 (以酒糟、稻壳为原料)	(407)	菜籽油	(422)
高粱醋	(408)	棉籽油	(423)
甘薯醋	(408)	茶油	(423)
杂粮醋	(409)	玉米提胚制油	(424)
柑桔皮制食醋	(409)	冷榨米糠油	(425)
3. 大酱	(410)	土法加工辣椒油	(425)
大豆大酱	(410)	郫县辣油	(426)
昭通酱	(410)	生姜油	(426)
西瓜豆酱	(410)	6. 腐乳、豆豉	(427)
冬瓜豆酱	(411)	柘城酥制培乳	(427)
豆瓣酱 (沈阳地区)	(411)	路南酒卤腐	(427)
郫县豆瓣酱	(413)	王致和臭豆腐	(428)
胡玉美豆瓣酱	(413)	潼川豆豉	(429)
家庭做豆瓣酱	(414)	太和豆豉	(429)
甜面酱 (北京天源酱园)	(414)	日本豆豉	(430)
酶液制甜酱	(415)	7. 其它调味品	(430)
稀黄酱 (北京六必居)	(415)	谷氨酸钠 (蛋白质分解法)	(430)
米豆酱 (日本)	(416)	谷氨酸钠 (发酵法)	(430)
4. 调味酱	(417)	谷氨酸钠 (合成法)	(431)
芝麻酱	(417)	乳清制调味品	(431)
花生酱	(417)	味道纯正的天然调味品	(432)
特味辣椒酱	(417)	杀菌调味品	(432)
蒜蓉辣酱	(418)	香菇调味品	(433)
调味番茄酱	(418)	液体香辛料	(434)
蒜茸酱	(418)	香菇速溶冲剂	(435)
海带营养辣酱	(418)	8. 水产调味品	(436)
玫瑰花酱	(419)	福州特级鱼露	(436)
桂花酱	(419)	虾酱	(436)
曲靖韭菜花	(419)	虾头酱	(437)
荞麦酱	(420)	蟹酱	(437)
西瓜皮酱	(420)	蚝油	(437)
5. 调味油	(421)	蛭油	(438)
小磨香油	(421)		

一、蔬菜食品

1. 萝卜、胡萝卜

北京萝卜干

原料配方 青萝卜 100 千克 食盐 5 千克 五香面 500 克

制作方法 1. 将青萝卜洗净去掉须根，纵切成粗条，然后放入缸内，放一层青萝卜撒一层盐。

2. 隔一天后倒缸一次，并用手揉搓萝卜条，以排出辛辣气味。

3. 3 天后取出晾晒，并时加翻动，晒至三成干时收起，放入缸内。

4. 将五香面拌入萝卜条内，然后将萝卜条按实，上面压上重石。

5. 以后每天取下重石，将萝卜条继续按实，7 天后即成。

产品特点 醇香可口，略带甜味，质脆且韧。

镇江糖醋萝卜干

原料配方 萝卜干 100 千克 食盐 8 ~ 10 千克 5 度以上醋 300 千克 白糖 60 千克 糖精 600 克

制作方法 1. 选用根块肥大、肉质鲜嫩、外表美观、无病虫害的萝卜。

2. 将萝卜去根和叶，洗净后晾晒，除去表面水分，切成两半。

3. 将切好的萝卜逐层装入缸内，均匀地撒上食盐。

4. 盐腌 2 ~ 3 天后开始倒缸，每日倒缸二次，把萝卜和液汁全部倒入另一空缸中，使盐加快溶化、萝卜腌均。倒缸后缸上仍盖竹篾盖，压上重石，盖好缸罩，过 2 天后取出。

5. 将取出的萝卜切成 1.5 厘米的薄片，便于浸泡析盐和吸收糖醋液。

6. 将切好的薄片放入清水浸泡 3 ~ 6 小时，目的是排出萝卜内的辣味和苦味，析出盐分利于吸收糖醋液。

7. 浸泡后进行压榨，压去一部分水分，剩余水分约 40% 即可。

8. 把压榨后的萝卜片放到日光下曝晒 3 天，成为干萝卜干。

9. 将晒好的萝卜干放入缸内，然后将配制好的糖醋液徐徐倒入缸内。糖醋液的配制方法是先将醋煮开，再放入白糖、糖精，然后晾至 40℃ 左右。

10. 倒完糖醋液，用油纸扎好缸口，再涂上猪血和石灰调成的血料，过一段时间即可食用。

产品特点 色鲜深棕，口味酸甜，有醋香气，一般在秋季制作。

醋腌萝卜

原料配方 长白萝卜 200 克 盐 5 克 红辣椒一个 醋 30 克 白糖 5 克 盐 3 克

制作方法 1. 把萝卜削去皮，切成 4 厘米长的段，然后竖起，在原剖面上切出十字花，但不要切透，底部留 0.3 厘米左右，使之不散。

2. 把划好刀痕的萝卜放到盐水里腌 30 分钟，然后取出来抖散，用手压出水分。

3. 把红辣椒切成小段，使之形成一个个红色的小圈，去掉籽。

4. 把醋、白糖和盐兑成汁，将腌好的萝卜泡进去。

5. 等醋味充分地渗进萝卜里后，把切好的红辣椒圈摆到萝卜花的中心，做出菊花状即成。

杞县酱红萝卜

杞县酱红萝卜已有 160 余年的历史。该产品 1933 年全国铁路沿线产品展览会，获得奖状。1982 年获河南省优质食品奖。

制作方法 1. 制酱黄：利用六七月份的高气温，将面粉经过拌粉、压块、笼蒸、切片、发酵、晒干、粉碎等七道工序后，制成豆粒大小的酱黄。

2. 晒酱：将酱黄与鲜黄瓜按层装入缸内，在阳光下曝晒两个月左右，中间倒缸一次，最后瓜酱并成，将瓜捞出，制成的酱备用。

3. 去皮加工：将红萝卜进行挑选，取其长均 3 厘米，粗细一致，形状圆整的进行削皮、切尾、去顶、整型。

4. 盐渍：每 100 千克红萝卜加盐 7 千克，一天搅拌一次，2 天后捞出淋净水。

5. 酱腌：把盐渍后的红萝卜进三酱、二酱、一酱，每道酱为 12 天，每天搅拌一次。一酱完后，捞出抹去酱汁装入袋内放入新酱缸内，再酱一周即为成品。

产品特点 酱红萝卜个头均匀，肉质脆嫩，切开后晶莹透明，吃起来先咸后甜、甜中微咸，风味无穷，是酱菜中上等佳品。63% 水分，7.9% 食盐，11.6% 还原糖，0.41% 总酸，0.26% 氨基酸态氮。

辣萝卜

原料配方 白萝卜 100 千克 辣椒粉 1.4 千克 甘草粉 500 克 丁香粉 50 克 五香粉 400 克 食盐 15 千克 白糖 1 千克 安息香酸钠 160 克

制作方法 1. 将白萝卜洗净放入缸内，放一层萝卜撒一层盐，放完后上面压上重石。

2. 1 天后，搬开重石翻动萝卜，2 天后捞出，使萝卜水分减少 20%。

3. 再将萝卜放入另一缸中，放一层撒一层盐，上面压重石，腌制 20 天，使水分再减少 20%，然后捞出放入空缸内。

4. 将其它原料搅拌在一起，放入萝卜缸内，并翻动萝卜，使料味均匀，然后封闭缸口，一月后即成。

产品特点 色桔红，味鲜咸香辣，略甜。

北京糖辣萝卜

原料配方 白萝卜干 100 千克 白糖 25 千克 醋 8 千克 辣椒粉 1 千克 凉开水 13 千克