

新版

XINBAN

休闲食品配方

郑友军 贺荣平 主编

姜 燕 郑向军 编

Xinban
Xiuxian Shipin
Peifang

· 休闲食品 · XIUXIAN SHIPIN



中国轻工业出版社

新版

休闲食品配方

郑友军 贺荣平 主编
姜 燕 郑向军 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新版休闲食品配方/郑友军,贺荣平主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2002. 1
ISBN 7-5019-3432-0

I. 新… II. ①郑…②贺… III. 食品, 休闲-食品加工 IV. TS219

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 072315 号

责任编辑:李亦兵 责任终审:滕炎福 封面设计:崔 云
版式设计:赵益东 责任校对:燕 杰 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:2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:13.875

字 数:377 千字 印数:1—5000

书 号:ISBN 7-5019-3432-0/TS·2065

定 价:25.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

前 言

我国幅员辽阔,各地的气候、物产不同,人们的生活习惯也不同,因此就形成了各地的不同风味小食品。我国南方的小食品以米制品为主,我国北方的小食品以面制品为多。另外,小食品及休闲食品的生产,在选料、口味、制法上都具有不同的风格和地方特点。可以说品种繁多,主副兼备;形色俱佳,风味各异;应时应节,营养合理;食用方便,经济实惠。颇受中外人士的欢迎。

本书内容比较丰富,但不可能将所有市场上的休闲小食品全部收集在书内,仅将作者能亲手制作的一些休闲小食品介绍给读者。

编 者

目 录

第一章 休闲食品加工基本知识·····	(1)
第一节 休闲食品的分类·····	(1)
一、休闲食品的特点 ·····	(1)
二、休闲食品的分类和范围·····	(2)
第二节 休闲食品加工基本知识·····	(3)
一、油炸加工 ·····	(3)
二、糖液的配制 ·····	(5)
三、果脯蜜饯加工 ·····	(16)
四、软糖及羹类加工 ·····	(18)
五、脱水干燥 ·····	(18)
第二章 休闲食品主要原辅料·····	(21)
第一节 主要原料·····	(21)
一、果蔬·····	(21)
二、蔗糖·····	(22)
三、面粉·····	(24)
四、花生·····	(25)
五、食用油 ·····	(26)
六、大米及米粉 ·····	(26)
第二节 辅助原料·····	(27)
一、奶粉·····	(27)
二、蛋品·····	(28)
三、蜂蜜·····	(29)

四、饴糖·····	(29)
五、琼脂·····	(30)
第三节 常用食品添加剂·····	(32)
一、着色剂·····	(32)
二、香精香料·····	(33)
三、防腐剂·····	(34)
四、膨松剂·····	(35)
五、酸度调节剂·····	(35)
六、漂白剂·····	(36)
第四节 几种食品强化剂·····	(36)
一、赖氨酸盐·····	(36)
二、维生素·····	(37)
三、钙强化剂·····	(38)
四、铁质强化剂·····	(38)
第五节 其他类食品添加剂·····	(38)
一、稳定和凝固剂·····	(38)
二、代糖甜味剂·····	(39)
 第三章 谷物类休闲食品·····	(43)
一、膨化休闲食品·····	(44)
二、锅巴·····	(45)
三、咪巴·····	(47)
四、香酥片·····	(48)
五、膨化锅巴·····	(50)
六、玉金酥·····	(52)
七、小米薄酥脆·····	(54)
八、乐口酥·····	(55)
九、蒜力酥·····	(57)
十、麦粒素·····	(60)

十一、营养麦圈、虾球等膨化休闲食品	(62)
第四章 瓜子类休闲食品	(64)
第一节 瓜子原料	(65)
一、瓜子的主料	(65)
二、瓜子的辅料	(66)
第二节 瓜子的基本加工方法	(68)
一、工艺流程	(68)
二、工艺要点	(68)
三、提示	(69)
第三节 瓜子加工实例	(70)
一、牛肉汁瓜子	(70)
二、奶油瓜子	(70)
三、甘草西瓜子	(71)
四、五香瓜子	(72)
五、十香瓜子	(73)
六、酱油西瓜子	(74)
七、话梅瓜子	(74)
八、玫瑰瓜子	(75)
九、奶油葵花子	(75)
十、多味葵花子	(76)
十一、烤香葵花子	(77)
十二、五香葵花子	(77)
十三、盐霜葵花子	(78)
十四、盐霜白瓜子	(78)
十五、椒盐白瓜子	(79)
第五章 花生类休闲食品	(80)
一、蜂蜜花生	(80)

二、鱼皮花生	(82)
三、花生酥(潮式)	(84)
四、琥珀花生	(86)
五、奶油可可花生	(87)
六、甜酥花生	(88)
七、脆仁巧克力	(90)
八、香酥果系列	(91)
九、花生南糖	(99)
十、花生粘	(100)
十一、奶油花生片	(102)
十二、五香花生米	(103)
十三、奶油花生米	(103)
十四、椒盐花生米	(104)
十五、花生酱软糖	(105)
十六、碎果仁软糖	(106)

第六章 糖类休闲食品..... (107)

一、豆酥糖(宁绍式)	(107)
二、麻酥糖(苏式)	(108)
三、胡桃块	(108)
四、椰丝球(广式)	(109)
五、牛皮糖(潮式)	(110)
六、孝感麻糖	(111)
七、浇切片	(111)
八、寸金糖和葱管糖	(112)
九、岳南泡糖和三北藕丝糖	(114)
十、其他块型糖	(115)
十一、脆松糖	(118)
十二、轻松糖	(119)

十三、软松糖	(119)
十四、粽子糖	(120)
十五、水果玩具糖	(121)
十六、玩具糖	(122)
十七、彩球糖	(123)
十八、花生酥	(124)
十九、豆面酥	(125)
二十、什锦南糖	(126)
二十一、糖黄豆	(128)
二十二、桑椹糖	(129)
二十三、碎米夹心糖	(130)
二十四、米花糖	(130)
 第七章 鱼肉类休闲食品	 (133)
第一节 鱼类休闲食品	(134)
一、五香鱼脯	(134)
二、五香烤鱼	(135)
三、香甜鱿(墨)鱼干	(137)
四、墨鱼干丝	(138)
第二节 肉类休闲食品	(140)
一、肉干	(140)
二、肉脯	(141)
 第八章 果蔬糖渍类休闲食品	 (142)
第一节 果品类	(143)
一、苹果脯	(143)
二、梨脯	(144)
三、山楂脯	(146)
四、桃脯	(147)

五、沙果脯·····	(148)
六、哈密瓜脯·····	(149)
七、杏脯·····	(150)
八、樱桃脯·····	(151)
九、猕猴桃脯·····	(152)
十、菠萝脯·····	(153)
十一、金丝蜜枣·····	(155)
十二、青梅脯·····	(156)
十三、李脯·····	(158)
十四、柿脯·····	(158)
十五、金橘脯·····	(159)
十六、木瓜脯·····	(160)
十七、无花果脯·····	(161)
十八、白兰瓜脯·····	(162)
十九、橘饼·····	(163)
二十、蜜芒果·····	(164)
二十一、蜜羊桃·····	(165)
二十二、蜜饯海棠·····	(165)
二十三、白糖杨梅·····	(166)
第二节 蔬菜类·····	(167)
一、胡萝卜脯·····	(167)
二、糖冬瓜·····	(168)
三、番茄脯·····	(169)
四、竹笋脯·····	(171)
五、南瓜脯·····	(172)
六、姜糖片·····	(173)
七、糖藕片·····	(174)
八、西葫芦脯·····	(175)
九、红薯脯·····	(176)

十、糖西瓜条	(177)
十一、凉薯脯	(178)
十二、九支卜	(179)
十三、红梅舌	(180)
十四、芹菜脯	(180)
十五、茄子脯	(181)
十六、猴头脯	(182)
十七、菊芋脯	(183)
十八、糖刀豆	(184)
十九、糖莲子	(185)
二十、糖天冬	(185)
二十一、白糖马蹄	(186)
二十二、糖蜜萝卜丝	(187)
二十三、蜜辣椒	(188)
二十四、蜜苦瓜	(189)
二十五、蜜山药	(190)
二十六、蜜木耳	(191)
二十七、蜜饯银耳	(191)
二十八、蜜饯芦笋	(192)
二十九、蜜饯莴笋	(193)
三十、蜜饯平菇	(194)
第三节 蜜饯与凉果	(195)
一、九制陈皮	(195)
二、加应子	(196)
三、糖青梅	(197)
四、话梅	(199)
五、杏话梅	(199)
六、蜜金橘	(200)
七、甘草金橘	(201)

八、十香果	(202)
九、玫瑰果	(203)
十、陈皮梅	(204)
十一、话杨梅	(205)
十二、七珍梅	(206)
十三、梅味金橘	(206)
十四、良友橄榄	(207)
十五、大福果	(208)
十六、青红丝	(209)
十七、蜜枇杷	(210)
十八、甘草柠檬	(211)
十九、甘草佛手	(212)
二十、甘草芒果	(213)
二十一、糖蜜白果	(214)
二十二、糖橙皮	(214)
二十三、糖柚皮	(215)
二十四、蜜胡柚皮	(216)
二十五、胡柚陈皮	(217)

第九章 枣类休闲食品	(218)
一、精制醉枣	(219)
二、新型乌枣	(221)
三、高维红枣什锦糖果	(222)
四、枣脯	(224)
五、无核金丝蜜枣	(225)
六、多味酥枣	(227)
七、膨化枣	(228)
八、水晶鲜枣	(230)
九、怪味金丝枣	(231)

十、营养红枣干	(232)
十一、无核糖枣	(234)
十二、玉枣	(235)
十三、红枣保健维钙片	(236)
十四、果仁枣糕	(238)
十五、三合一红枣夹心饼干	(239)
第十章 野生植物类休闲食品	(242)
第一节 马奶子类休闲食品	(242)
一、鲜马奶子	(242)
二、马奶子软糖	(243)
三、马奶子蛋白饼	(244)
第二节 木瓜仁类休闲食品	(246)
一、爆炒木瓜仁	(246)
二、雪花鱼皮木瓜仁	(247)
三、彩色水晶饼	(248)
第三节 小龙虫类休闲食品	(249)
一、膨化小龙虫	(249)
二、小龙虫五仁酥	(250)
三、小龙虫威化饼	(251)
第四节 海红果类休闲食品	(253)
一、红玛瑙	(253)
二、七味海红果	(255)
三、酒制海红果	(256)
第五节 野酸枣类休闲食品	(257)
一、酸枣果仁饼	(257)
二、酸枣凉果	(259)
三、酸枣蜜脯	(260)
四、酸枣酥	(261)

第六节 野山杏类休闲食品	(262)
一、野山杏脯	(262)
二、五香山杏仁	(264)
三、杏仁瓣饼	(265)
第七节 野菜类休闲食品	(266)
一、鱼腥草小面包	(266)
二、蒲公英饼干	(268)
三、马齿苋豆糕	(269)
 第十一章 菌类休闲食品	 (271)
一、五香金针菇	(271)
二、茯苓夹饼	(272)
三、菌丝如意酥	(273)
四、菌粉饼干	(275)
五、菇柄肉松	(276)
六、雪花银耳	(278)
七、猴头蛋白糖	(279)
八、菇粉小蛋糕	(281)
九、三宝桃酥	(282)
十、蜜香菇	(283)
十一、灵芝美容豆	(285)
十二、牛肝菌牛皮糖	(286)
十三、虎掌菌软糖	(287)
十四、八珍菌脆片	(288)
十五、黑木耳饴	(290)
十六、三合一银耳膏	(291)
十七、草菇夹心奶片	(293)
十八、食用菌多糖片	(294)
十九、猴头菌丝核桃酪	(296)

二十、菌丝米雪饼	(297)
二十一、膨化双孢菇	(299)
二十二、麻辣菇柄干	(300)

第十二章 花类休闲食品..... (302)

一、虞美人花粉口香糖	(302)
二、南瓜花烤馍片	(304)
三、榆钱花金酥	(305)
四、花粉四合晶	(307)
五、蜂花粉巧克力	(308)
六、蜂花粉浓缩糖果	(310)
七、玉簪花圈	(311)
八、兰花茶水晶果冻	(312)
九、茉莉花茶薄荷糖	(313)
十、桂花银饼	(315)
十一、特制韭菜花	(316)
十二、姹梦花南瓜酥	(317)
十三、芫荽花羊肉干	(319)
十四、玫瑰美人含片	(320)
十五、枣花蜂粉膨化酥	(322)
十六、葱花炸兔肉	(323)
十七、菊花酒心巧克力	(325)
十八、桂花香糕	(326)
十九、金针花鸡丝	(327)
二十、银花润喉膏	(329)

第十三章 黑色食品类休闲食品..... (331)

一、乌麦三豆糕	(331)
二、甲鱼丁	(332)

三、冰姜黑枣	(333)
四、莜面栲栳	(335)
五、八宝黑豆豉	(336)
六、海参羊肚鲜片	(337)
七、黑木耳丝	(339)
八、黑芝麻酥片	(340)
九、紫米水晶八宝饭	(341)
十、黑色火腿	(342)
十一、黑小米脆饼	(344)
十二、紫菜拌虾米	(346)
十三、黑玉米爽	(347)
十四、五香黑豆腐丝	(349)
十五、红烧全蝎	(351)
十六、墨糯糍粑	(352)
十七、首乌胶囊	(353)
十八、黑糯米粽子	(355)
十九、蚂蚁黑贝	(356)
二十、乌鸡八珍肉丝	(357)

第十四章 面点类休闲食品

一、三宝蜜	(360)
二、八卦饼	(361)
三、牡丹酥	(363)
四、果酱煎饼	(364)
五、银米酥	(365)
六、水晶饼	(366)
七、果粉起酥排	(368)
八、山药点心	(369)
九、枣泥小麻饼	(370)

十、雪里黄	(371)
十一、金丝盘饼	(373)
十二、醪糟麻叶	(374)
十三、奶油元宝点心	(375)
十四、低油小桃酥	(376)
十五、小馒头	(377)
十六、油炸多味果	(378)
十七、萨其玛	(379)

第十五章 其他类休闲食品..... (381)

第一节 油炸土豆片..... (381)

一、油炸土豆片的土法加工工艺	(382)
二、油炸土豆片的机械化加工工艺	(383)
三、几种调味料配方	(385)
四、质量标准	(385)
五、产品的稳定性	(385)
六、几点说明	(386)

第二节 其他类..... (386)

一、蛋酥卷(机制)	(386)
二、蛋卷(手工)	(388)
三、云片糕	(390)
四、金丝蜜和银丝蜜	(392)
五、小豆羊羹	(395)
六、栗子羊羹	(397)
七、红果羊羹	(397)
八、豆面酥糖	(398)
九、山楂饼(山楂片)	(400)
十、果丹皮	(402)
十一、土豆、胡萝卜制果丹皮	(403)