

食品加工技术、工艺 和配方大全

续集I(上)

刘宝家 李素梅 柳东等编



科学技术文献出版社

食品加工技术、
工艺和配方大全续集 1
(上)

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。

上册内容包括：一、面类食品：面条、方便面，煮制食品，蒸制食品，炸制食品，烤制食品，煎烙炒制食品；二、米类食品：米、米粉，煮制食品，蒸制食品，炸制食品，烘烤煎烙炒制食品；三、豆类食品：豆奶及其制品，豆腐及其制品，其它豆制品，豆类（油料）炒煮制品，豆类（油料）小食品；四、薯类及其它块茎食品：红薯，马铃薯，芋类，其它块茎食品；五、淀粉及其制品：淀粉，淀粉制品。

食品加工技术、工艺和配方大全续集 1

(上)

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 27.75 印张 707 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—103

ISBN 7-5023-1913-1/TS · 42

定 价：17.50 元

目 录

一、面类食品

1. 面条、方便面	(1)	花素水饺	(13)
豆浆挂面	(1)	高汤水饺	(14)
新繁银丝面(川式)	(1)	蓬莱鱼馅水饺	(14)
新法制方便面	(2)	温江水饺(川味)	(14)
油炸方便面	(2)	钟水饺	(15)
用乙醇水溶液和面的方便面	(3)	红油水饺	(16)
干燥即席面	(3)	(3) 馄饨、抄手	(16)
2. 煮制食品	(3)	馄饨(一)	(16)
(1) 煮面条	(3)	馄饨(二)	(16)
稀卤面	(3)	鸡丝馄饨	(17)
甜水面	(4)	翡翠馄饨	(17)
豆花面(川味)	(4)	鲜肉大馄饨	(18)
鸡蛋擀面	(4)	淮园馄饨	(18)
沙参炖鸡面	(5)	过桥馄饨	(19)
鸡馅香汤面	(5)	原汁抄手	(19)
红烧牛肉面	(5)	温江程抄手(川味)	(19)
三鲜烩面	(6)	龙抄手	(20)
海味煨面	(6)	(4) 其它煮制品	(20)
炉桥面	(6)	奎元馆片儿川	(20)
什锦火锅面	(7)	片儿汤	(21)
花灯窝浆面	(7)	疙瘩汤	(21)
宋嫂鱼羹面	(8)	金珠疙瘩汤	(21)
奎元馆虾爆鳝面(杭州)	(8)	珍珠汤	(21)
牌坊面	(8)	猫耳朵	(22)
锅盖面	(9)	羊肉泡馍	(22)
担担面(成都)	(9)	面筋百叶	(23)
台南度小月担子面	(10)	面线糊(福建风味)	(23)
三大菌面	(10)	3. 蒸制食品	(24)
素臊子面(陕西风味)	(10)	(1) 馒头	(24)
鸿章什锦面	(11)	开花馒头	(24)
刀鱼羹卤子面	(11)	揉糖馒头(扬式)	(24)
崇庆荞面	(11)	千层馒头	(25)
蒸拌冷面(上海)	(12)	肉丁馒头	(25)
延吉冷面	(12)	鲜酵母馒头	(25)
(2) 水饺	(13)	临沂高桩馒头	(26)
三鲜水饺(山西)	(13)	豆尔馒首(豌豆包)	(26)
一品羊肉水饺	(13)	(2) 包子	(26)

龙眼包子	(26)
牛肉包子	(27)
火腿鲜肉包子 (川味)	(27)
鲜肉大包	(28)
叉烧包子 (川味)	(28)
三鲜包子	(28)
灌汤包子	(29)
鸡汤包子	(29)
玫瑰富油包子	(29)
亮皮包子	(30)
破酥包子 (川味)	(30)
鲜菜包子	(30)
小菜包子	(31)
豆芽包子	(31)
武昌四季美汤包	(31)
汤包	(32)
荷花包	(32)
春风松月楼素菜包	(32)
藤萝包	(33)
三花包	(33)
对虾荷叶包	(34)
水晶包	(34)
(3)蒸饺	(34)
烫面饺 (北京)	(34)
三鲜蒸饺	(35)
翡翠饺	(35)
鲜虾连环饺	(35)
虾肉灌汤饺	(36)
南瓜蒸饺	(36)
四喜蒸饺	(37)
培馅蒸饺	(37)
兔饺	(37)
半卷珠帘饺	(38)
(4)烧麦	(38)
猪肉烧麦	(38)
牛肉烧麦	(38)
金钩烧麦	(39)
口蘑烧麦	(39)
三鲜烧麦	(39)
绣球烧麦	(40)
蛋黄烧麦	(40)
马家烧麦	(40)
南味烧麦	(41)
玻璃烧麦	(41)
(5)花卷	(42)
长花卷	(42)
如意枣卷	(42)
果酱卷	(42)
白菜卷	(42)
金丝卷	(43)
银丝卷	(43)
鸡丝卷	(43)
窝丝卷	(44)
荷叶卷	(44)
十字卷	(45)
扁条卷	(45)
金光卷	(45)
鸳鸯卷	(45)
菊花花卷	(46)
玫瑰花卷	(46)
海棠卷	(46)
(6)蒸糕、蒸饼	(47)
提丝发糕	(47)
鸳鸯发糕	(47)
三色开花糕	(47)
面枫糕 (苏式)	(48)
白果糕	(48)
千层糕	(48)
八宝枣糕 (川味)	(49)
三泥丝糕	(49)
栗子桂花糕	(49)
荷叶饼	(50)
双馅饼	(50)
团圆饼	(50)
蒸圆饼	(50)
蒸千层饼	(51)
(7)其它蒸制品	(51)
寿桃	(51)
桃夹	(51)
雪蛋 (闽式)	(52)
太师面	(52)
鸳鸯点心	(52)
花子满园	(53)
洋县枣糕馍	(53)
羊肉稍梅 (山西)	(54)
花茶 (扬式)	(54)

新侨布丁面包	(55)	长寿薄脆 (四川)	(72)
百合夹 (百合卷)	(55)	不鲁	(72)
蒲城椽头馍	(56)	糖泡	(72)
庐江小红头	(56)	(3)酥皮包馅类	(73)
蒸百花脯	(56)	鲜花饼	(73)
4. 炸制食品	(57)	灌县白菜鲜花饼	(73)
(1)油酥类	(57)	菜头饼	(73)
巧酥 (苏式)	(57)	萝卜酥饼	(74)
鸳鸯酥	(57)	百酥油糕	(74)
金翅酥	(58)	百合酥	(75)
燕窝酥	(58)	凤眼酥	(75)
八卦酥	(58)	玉带酥	(75)
千层松塔酥	(59)	双环肉汁酥 (广式)	(76)
白菊花酥	(59)	牡丹酥	(76)
雪花酥	(60)	莲花酥 (一)	(77)
马蹄酥	(60)	莲花酥 (二)	(77)
清水油面筋	(60)	雪花酥	(77)
(2)松酥类	(61)	荷花酥	(78)
吴山酥油饼	(61)	双荷花酥	(78)
五香油香饼	(61)	单顶花酥	(78)
东坡饼 (湖北)	(62)	脂油双麻酥	(79)
双菊花酥	(62)	水晶菊花酥	(79)
风车酥	(62)	绣球酥	(79)
巧果 (苏式)	(63)	炸豆沙酥盒	(80)
巧果 (闽式)	(63)	韭黄酥合子	(80)
巧果 (沪式)	(64)	立酥盒子	(80)
挂霜蜜果	(64)	酥盒子	(81)
油炸桧儿	(64)	炸枣泥酥合	(81)
芝麻麻花	(65)	螺旋盒子	(82)
菊花麻花	(65)	炸莲茸酥合	(82)
脆麻花	(66)	炸咖喱酥合	(83)
芙蓉麻花	(66)	炸三鲜酥合	(83)
菊花脆	(66)	商城肉馅萝卜酥馍	(83)
茶馓	(66)	虾仁盒子	(84)
淮安茶馓	(67)	炸酥饺	(84)
炸食 (苏式)	(67)	鸳鸯酥饺	(85)
八宝蛋炸食 (川式)	(68)	八果饺 (闽式)	(85)
小油饺	(69)	水晶饺	(85)
雪花龙须面 (山东风味)	(70)	运城南式细点	(86)
苔菜油占子 (宁式)	(70)	大救驾	(87)
炸气鼓	(71)	佛手菊花	(87)
炸多叻 (广式)	(71)	龙爪菊花	(88)
艾西姆桑扎	(71)	彩蝶恋花	(88)

石榴吐蕊	(89)
莲花芙蓉	(90)
出水芙蓉	(90)
(4)其它包馅类	(91)
肉丝锅饼	(91)
牛肉焦饼	(91)
蛋丝饼 (川味)	(92)
泡油糕	(92)
黄桂油糕	(92)
烫面油糕	(93)
彭县波丝油糕	(93)
乡宁白面油糕	(93)
凤凰蛋酥	(94)
凤尾酥	(94)
甘露酥	(95)
三丝春卷	(95)
鸡丝春卷	(95)
细沙春卷	(96)
火腿春卷	(96)
蛋皮春卷	(96)
三色酥饺	(97)
秋叶盒子	(97)
菱角盒子	(98)
三鲜炸盒	(98)
鸡蛋荷包	(98)
炸三角	(98)
都一处炸三角 (北京)	(99)
炸冬菜角	(99)
彩花凤凰球	(100)
炸羊尾	(100)
萝卜丝油墩子 (上海)	(100)
开口笑 (闽式)	(101)
果子香麻堆	(101)
(5)上浆类	(101)
闻喜煮饼 (山西)	(101)
迎春糕	(102)
芙蓉糕	(102)
虎皮糕	(103)
如意酥	(103)
潮州猪油蛋黄酥	(103)
冰花鸡蛋馓	(104)
面筋萨其马	(104)
松化萨其马	(105)

萨其马桃	(105)
空心果 (甘肃)	(106)
蛋松果 (河南)	(106)
拔丝蜜果	(107)
彩乒乓	(107)
蒜良枝 (闽式)	(107)
糖豆荚 (苏式)	(108)
白雪红梅	(109)
(6)炸面包类	(109)
炸面包	(109)
油炸肉包	(110)
油炸牛肉包	(110)
果酱炸包	(111)
油炸花生包	(111)
鲜肉吐司面包	(112)
凤尾吐司面包	(112)
千层黄鱼面包	(112)
5. 烤制食品	(113)
(1)油酥类	(113)
油酥饼	(113)
上党自酥饼	(114)
芝麻酥皮烧饼	(114)
富平太后饼	(114)
金钱饼 (苏式)	(115)
吧啦饼	(115)
奶油冰花饼	(116)
核桃酥 (京式)	(116)
桃酥 (扬式)	(116)
核桃酥 (广式)	(117)
葱油核桃酥 (闽式)	(117)
素桃酥 (苏式)	(118)
条酥 (苏北)	(118)
方块酥	(119)
水陆轩椒盐真酥 (闽式)	(119)
三色奶酥	(119)
德庆酥	(120)
架英擘酥合	(120)
杏仁条 (苏式)	(120)
双麻火烧	(121)
奶油酥卷	(121)
桂花棋子 (京式)	(122)
立瓢锅亏	(122)
杏仁干粮 (京式)	(122)

刀切 (内蒙古)	(123)
(2)松酥类	(123)
小麻饼 (扬式)	(123)
果心饼 (闽式)	(124)
香山蜜饼 (川式)	(124)
金钱饼 (闽式)	(125)
洋钱饼 (宁式)	(125)
太谷饼	(125)
蝴蝶酥 (扬式)	(126)
冰花酥	(126)
水桃酥 (沪式)	(127)
红梅酥	(127)
桔子酥	(127)
蛋奶光酥 (广式)	(128)
威宁荞酥 (彝族)	(128)
白云冬茸酥	(128)
松酥果子盏	(129)
雪山红樱盏	(129)
核桃布丁盏	(129)
切边缸炉 (京式)	(130)
百子寿桃	(130)
蛋白苹果塔	(130)
(3)酥皮包馅类	(131)
酒香月饼 (绍式)	(131)
鲜肉月饼 (川式)	(132)
苔菜月饼 (宁式)	(132)
老鼎丰川酥月饼 (黑龙江)	(133)
牛舌月饼	(133)
豆沙酥饼	(133)
叉烧酥饼	(134)
烤桂花酥饼	(134)
烤狗肉酥饼	(134)
莲茸蛋黄酥饼	(135)
碱酥饼 (武汉)	(135)
八宝酥饼	(136)
芝麻方酥饼	(136)
贵妃酥饼	(136)
重油酥饼	(137)
重酥烧饼	(137)
豆沙酥烧饼	(138)
盐水烧饼 (北京清华斋)	(138)
焗炉烧饼	(139)
盘香烧饼	(140)
温州白蛇烧饼	(140)
五仁双麻饼 (扬式)	(141)
冰花枣泥饼	(142)
土沱麻饼	(142)
蛋黄桂花饼	(143)
葱油饼 (上海)	(143)
鲜花活油饼 (川式)	(143)
冬瓜饼 (川式)	(144)
金钱萝卜饼	(145)
红楼饼 (川式)	(145)
太史饼	(146)
高桥松饼	(146)
浏阳茴饼	(147)
黄石港饼 (湖北)	(147)
奶香双酥	(148)
开花豆沙酥	(149)
豆沙菊花酥	(149)
蝴蝶酥	(150)
核桃云片酥	(150)
枣泥苹果酥	(151)
五仁冰花酥	(151)
柿子酥	(151)
枣泥寿桃酥	(152)
百合酥	(152)
鸡冠酥	(152)
三鲜酥	(153)
桂花酥	(153)
棉桃酥	(153)
石榴酥	(154)
凤冠鸡酥	(154)
香蕉酥	(154)
枕头酥	(155)
连环卷酥	(155)
茶酥	(156)
爽糖酥	(156)
黄凌酥 (豆蓉酥)	(156)
白凌酥	(157)
烧阳酥 (绍式)	(157)
捷为双麻酥 (川式)	(157)
民天包粄酥 (闽式)	(158)
莲蓉擘酥 (广式)	(159)
云龙探月酥	(159)
三角蛋黄酥	(160)

五仁石榴酥	(160)	加头纯正莲蓉月饼 (广式)	(179)
游鸭豆沙酥	(160)	湘城麻饼 (苏式)	(180)
翻毛石榴酥	(161)	龙凤饼 (川式)	(181)
翻毛鸭蛋酥	(161)	浆酥饼 (京式)	(181)
果酱风车酥	(161)	嫦娥奔月	(182)
烤莲茸酥合	(162)	松子文明饼 (苏式)	(182)
花仁酥盒	(162)	松子枣泥麻饼 (苏式)	(183)
烤鹌鹑酥合	(163)	生糖麻饼 (川式)	(184)
咖喱酥合	(163)	三色大麻饼 (苏式)	(184)
咖喱酥角	(163)	鸡仔饼 (广式)	(185)
咖喱酥条	(164)	三色夹糕 (苏式)	(185)
三鲜酥饺	(164)	三鲜莲花酥	(186)
烤狗肉酥饺	(164)	(5) 松酥包馅类	(186)
酥皮鸡饺	(165)	奶油椰子月饼 (银河秋月) (闽式)	(186)
五仁千层酥饺	(165)	闽虾月饼 (闽江映月) (闽式)	(187)
兴隆咖喱牛肉饺 (闽式)	(165)	桂花饼	(187)
佛桃酥果	(166)	吉饼 (宁式)	(188)
豆沙酥卷	(167)	状元饼 (京式)	(188)
枣泥酥卷	(167)	猪油蛋饼 (扬式)	(189)
金银酥卷	(167)	豆馅烧饼	(189)
烤叉烧酥包	(168)	苔菜千层酥 (宁式)	(190)
烤狗肉酥包	(168)	摩罗酥 (广式)	(190)
烤鸳鸯酥批	(169)	香蕉酥 (苏式)	(190)
五仁酥皮	(169)	猪油松子酥 (苏式)	(191)
松瓤奶油卷	(170)	鸡酥包	(191)
苏八件 (苏式)	(170)	五仁松酥条	(192)
京式酥皮八件	(171)	烤豆沙酥排	(192)
葱花缸炉 (辽宁)	(172)	糖皮麻茸卷	(193)
螺丝缸炉	(173)	豆沙卷 (苏式)	(193)
椰丝冰肉粒 (广式)	(174)	酒皮八件 (京式)	(194)
绍式大夹沙	(174)	桔子鲜奶盏	(194)
花边果子角	(175)	松酥架英盏	(195)
香蕉鸡蛋挞	(175)	黄锅盏	(195)
冰肉椰子挞	(175)	枣泥方 (京式)	(196)
酥皮果子挞	(176)	重油荞托 (云南)	(196)
核桃布甸盏	(176)	平安如意	(197)
(4) 浆皮包馅类	(177)	如意百合	(197)
白月饼 (自来白)	(177)	(6) 发酵类	(197)
香油果馅月饼	(177)	糖饼	(197)
饊子月饼	(178)	发面加沙饼	(198)
云腿月饼 (云南)	(178)	光饼 (闽式)	(198)
喇嘛庙提浆月饼 (内蒙古)	(179)	千层饼	(198)
加头鲜奶椰丝莲子月饼 (广式)	(179)	牛奶法饼	(199)

窝云饼	(199)	虎踞雪山	(217)
顶心油饼	(200)	鸡鸣富贵	(218)
豆沙糖芽子饼	(200)	鸳鸯戏水	(219)
糖窝瓢子烧饼	(200)	五彩如意	(219)
馄馍	(201)	诸事如意	(220)
糖江脐(金刚脐)(扬式)	(201)	花好月圆	(221)
猪油饽饽(湖北)	(202)	花枝俏	(221)
螺旋糖发面	(202)	日映朝霞	(222)
混糖锅魁	(202)	彩蝶咖喱	(223)
椒盐酥锅魁	(202)	寿松延年	(223)
(7)烤面包类	(203)	海南椰香	(224)
高品质主食面包	(203)	南味金华	(224)
高品质甜面包圈	(203)	水晶玉片	(225)
高品质奶油面包圈	(204)	福寿大典	(225)
大豆蛋白营养面包	(204)	粉花小盆景	(226)
富含蛋白的软白面包	(205)	双拼小花篮	(226)
棉籽蛋白面包	(205)	6.煎烙炒制品	(227)
鸡蛋面包	(205)	(1)煎烙饼	(227)
酥蛋面包	(206)	单饼	(227)
酥皮面包	(206)	丝饼	(227)
奶油大面包	(207)	羊肉馅饼(北京)	(228)
奶油黄酱切花面包	(207)	牛舌头饼	(228)
奶油黄酱小面包	(208)	清油饼	(228)
奶油什锦小面包	(208)	一窝丝清油饼	(229)
花面包	(209)	韭菜薄饼	(229)
枣泥面包	(209)	豆馅芝麻饼	(229)
豆沙面包	(210)	枣泥锅饼	(230)
豆蓉面包	(210)	煎肉丝春饼	(230)
水果面包	(211)	什锦酥饼	(230)
菠萝面包	(211)	火烧煎饼	(231)
瓜仁瓣包	(212)	糖油煎饼	(231)
羊角面包	(212)	果酱煎饼	(232)
点心面包	(212)	酒酿饼	(232)
新法制面包	(213)	南沙饼	(233)
占包	(213)	洋河车轮饼	(233)
排包	(214)	草帽饼	(234)
汉堡包	(214)	哈达饼	(234)
面包棍	(214)	李连贵大饼	(234)
面包圈	(214)	徽州饼(扬式)	(234)
(8)装饰类	(215)	(2)其它煎烙炒制品	(235)
龙飞凤舞	(215)	煎鲜虾酥	(235)
凤入柳林	(216)	花纹糕	(235)
凤还巢	(216)	酥皮烘糕	(236)

鸡汁锅贴	(236)	油茶	(240)
三鲜锅贴	(237)	武陟油茶	(240)
素锅贴	(237)	什锦油炒面	(241)
三鲜烙盒	(237)	黑虎穴	(241)
保定锅贴饺子	(238)	风沙穴	(241)
干菜饺 (苏式)	(238)	顶风穴	(242)
两张皮 (山西风味)	(239)	水晶锅亏	(242)
儿童早餐食品——“营养麦片”	(239)	苹果锅亏	(242)
炒糖心元宵	(239)	燕蜜锅亏	(243)
褡裢火烧	(240)		

二、米类食品

1. 米粉	(244)	鸡块煲饭	(260)
珠光精洁米——不淘洗米	(244)	国外花样米饭 (4种)	(260)
维生素B ₁ 强化米	(245)	(2)粽子	(261)
多种营养强化米	(246)	云豆粽子	(261)
高蛋白大米粉	(247)	猪肉粽子	(261)
强化营养婴儿粉	(247)	咸肉粽	(261)
断奶食品——“上海宝宝乐”乳儿粉	(248)	肉粽	(262)
什邡米粉	(251)	豆沙粽子	(262)
荷哲粉	(251)	赤豆糯米粽子	(263)
α—糜散粉	(251)	豆沙糯米粽子	(263)
荔枝牌特级米粉干	(253)	豆沙碱水粽	(263)
帆船牌排米粉	(254)	枣粽子 (北方)	(263)
2. 煮制食品	(255)	小枣粽子	(264)
(1)米粥、米饭	(255)	白糖粽子	(264)
方便粥	(255)	什锦莲子粽	(264)
桂花糖粥	(255)	火腿香肠糯米粽	(265)
小绍兴鸡粥 (上海)	(256)	永茂昌徽式粽子	(265)
鸡肉粥	(256)	嘉兴“昌记五芳斋”鲜肉粽子	(265)
羊肉粥	(256)	高桥夹沙粽 (沪式)	(266)
肉末粥	(256)	肇庆裹蒸粽 (广东)	(266)
鱼生粥	(257)	(3)汤圆、汤团、元宵	(266)
排骨粥	(257)	赖汤圆 (四川)	(266)
八宝粥 (一)	(257)	四味汤圆	(267)
八宝粥 (二)	(258)	芝麻大汤圆	(268)
腊八粥 (南方风味)	(258)	鲜肉汤圆 (一)	(268)
腊八粥	(258)	鲜肉汤圆 (二)	(268)
芹菜粥	(258)	绿豆汤圆	(269)
奶味水果粥	(259)	脂油汤圆	(269)
五色糯米饭	(259)	西米汤圆	(269)
日式红豆饭	(259)	彭水心肺汤圆	(269)
蛤子煲饭	(260)	鸡油大汤圆	(270)

宁波猪油汤圆	(270)
酒锅汤圆	(270)
麻酱汤圆	(271)
赤豆糯米汤水圆	(271)
百果酒酿圆子	(271)
汤团	(272)
虾肉汤团	(272)
什锦元宵	(272)
(4)其它煮制品	(273)
知味观西施舌	(273)
缙式糯糊	(273)
四川米凉粉	(274)
桂花糯米糖藕	(274)
醉八仙	(275)
油茶	(275)
杏仁茶	(275)
核桃酪	(275)
3. 蒸制食品	(276)
(1)蒸米饭	7 (26)
糍饭	(276)
荷叶饭	(276)
八宝果饭	(277)
加沙八宝饭	(277)
八宝饭 (一)	(277)
八宝饭 (二)	(278)
八宝甜饭	(278)
八宝饭罐头	(278)
莲子血糯饭	(279)
油炸状冷冻调味米饭	(279)
新米口感良好的方便米饭	(280)
陈米口感良好的方便米饭	(280)
国外方便饭	(281)
(2)蒸米糕	(281)
双色米糕	(281)
蛋油米糕	(282)
提糖米糕 (川味)	(282)
红蟹米糕	(282)
凝糕	(283)
枣糕 (年货)	(283)
潮糕 (扬式)	(284)
咸猪油糕	(284)
玫瑰猪油大方糕	(284)
大方糕 (苏式)	(285)
大笼糕 (广东)	(286)
重阳糕	(286)
重阳糕 (上海五味斋名点)	(287)
豆面糕 (驴打滚)	(287)
豆沙糕	(287)
枣泥糕	(287)
藕丝糕	(288)
樱桃藕丝糕	(288)
萝卜糕 (一)	(288)
萝卜糕 (二)	(289)
江米夹沙糕	(289)
江米蜜糕	(289)
细沙定胜糕	(289)
高桥松糕	(290)
赤豆松糕	(290)
松子黄干糕 (苏式)	(290)
白蜂糕	(291)
百果糕 (宁式)	(291)
如意百果糕	(292)
百果蜜糕	(292)
如意糯米糕	(293)
福禄糕 (闽式)	(293)
水晶糕 (闽式)	(293)
龙须糕	(294)
卷沙糕	(294)
薄荷香糕	(294)
绍兴香糕	(294)
巨州龙游 “桂花白糖猪油汽糕”	(295)
棉花糕	(295)
双色棉花糕 (南方)	(296)
新津黄糕	(296)
包心白糕	(296)
崇庆冻糕	(296)
米枫糕 (苏式)	(297)
果仁年糕 (广式)	(297)
奶油年糕 (广式)	(298)
水晶年糕 (京式)	(298)
(3)凉糕	(298)
凉糕	(298)
三层凉糕	(299)
九层凉糕	(299)
江米三色凉糕	(299)
糯米凉糕	(300)

糯米面凉糕 (北京风味)	(300)
芝麻桂花凉糕	(300)
机米凉糕 (四川风味)	(301)
糯米芝麻凉糕	(301)
乌梅凉糕	(301)
(4)圆子、团子	(302)
珍珠圆子 (一)	(302)
珍珠圆子 (二)	(302)
水晶团子 (绍式)	(302)
火官姐妹团子	(303)
椰子玉米团	(303)
甜艾团 (四川)	(303)
青团	(304)
江米麻团	(304)
(5)蒸米耙	(304)
冷糍团	(304)
糍耙 (川味)	(305)
凉糍耙 (川味)	(305)
豆沙凉糍耙	(305)
保靖秤砣耙	(305)
猪油泡耙	(306)
内江珍珠粉耙 (四川)	(306)
五通桥叶儿耙	(307)
新都叶儿耙	(307)
(6)其它蒸制食品	(308)
荷叶蒸饼	(308)
米包子	(308)
江米烧麦	(308)
腊味糯米鸡	(309)
豆馅卷	(309)
江米芝麻凉卷	(310)
玻璃田鼠	(310)
江米仙桃	(310)
糯米雪球	(311)
甜果 (闽式)	(311)
娥姐粉果	(312)
三鲜蒸饺	(312)
虾饺	(312)
八果芝麻糍 (福建)	(312)
萝卜丝菠菜稞 (福建)	(313)
糯米甜藕	(313)
凉醪糟	(314)
蒲江醪糟	(314)
清水醪糟 (大竹醪糟)	(314)
涪陵油醪糟	(315)
醪糟	(315)
4. 炸制食品	(315)
(1)糕、饼、酥	(315)
方块油糕	(315)
窝子油糕	(316)
夹糖年糕	(316)
狮子糕	(316)
粢饭糕	(317)
香酥炸软饼	(317)
猪油芙蓉酥 (苏式)	(318)
白糖酥卷	(318)
键为酥芙蓉	(319)
(2)团、圆、球、果、枣	(319)
鸡脯江米团	(319)
豆茸江米团	(319)
麻团	(320)
炸汤圆	(320)
油炸汤圆	(320)
拔丝汤圆	(321)
麻球	(321)
米粉麻球	(321)
吉利雀巢蛋	(321)
糖油果子	(322)
大京果 (扬式)	(322)
麻枣 (祭灶果) (宁式)	(322)
花生枣	(323)
雪枣 (苏式)	(324)
秀山雪枣 (川式)	(324)
(3)其它炸制品	(325)
玉兰片 (扬式)	(325)
虾肉锅巴	(326)
锦泰燎花	(326)
宝来轩猪油炒米 (闽式)	(327)
芙蓉藿香饺	(327)
信阳勺子馍 (豫南)	(328)
油芯 (包心油耙)	(328)
糍耙块	(328)
洗沙油糍耙	(328)
椒盐油炸耙	(329)
桂花京果粉 (扬式)	(329)
5. 烘烤煎烙炒制食品	(330)

(1) 烘烤制品	(330)
淮山鲜奶饼 (广式)	(330)
佛山盲公饼	(330)
鸡骨香糕 (绍式)	(330)
四色片糕 (苏式)	(331)
五香麻糕 (苏式)	(332)
桂花香糕 (绍式)	(332)
石柱烤米包子	(333)
糙米面包	(333)
椒盐桃片 (苏式)	(334)
苔生片 (宁式)	(335)
大米布丁	(335)
(2) 煎烙制品	(335)
白糖糯米煎饼	(335)
糖酥煎饼 (山东)	(336)
水晶团	(336)
武汉三鲜豆皮	(336)
煎糍粑	(337)
马蹄糕	(337)
猪油鸡蛋熨斗糕	(337)
哲珠蛋	(338)
(3) 炒制品	(338)
油八果糕 (闽式)	(338)
芝麻酥糕 (闽式)	(338)
鸡丝炒年糕	(339)
扬州蛋炒饭	(339)
亦丰有咸南炒米 (闽式)	(339)
三合泥 (一)	(340)
三合泥 (二)	(340)
担担油茶 (川味)	(341)
生菜包 (广西)	(341)
6. 熟粉制品	(341)
(1) 片糕类	(341)
八珍糕 (绍式)	(341)
八宝参糕 (扬式)	(342)
雪片糕	(342)
云片糕	(343)
核桃云片糕	(343)
柳城云片糕	(344)
花糕 (扬式)	(344)
嵌桃麻糕 (扬式)	(345)
椒盐麻糕	(345)
(2) 印糕类	(346)
素枣糕 (扬式)	(346)
松花糕 (闽式)	(346)
桂花炒米糕 (绍式)	(347)
五通桥月糕	(347)
和连细糕	(348)
莲蓉水晶糕	(348)
双环薏米饼	(348)
一锭雪茶酥	(349)
白米酥	(349)
(3) 其它熟粉制品	(350)
松子糕 (绍式)	(350)
香蕉糕 (广式)	(350)
松仁糕 (宁式)	(350)
蜜仁糕 (绍式)	(351)
灯芯糕 (江西)	(351)
四色水糕	(352)
桔红糕 (苏式)	(352)
食珍桔红糕 (闽式)	(353)
蓬溪姜糕 (川式)	(353)
栗蓉糕	(354)
夹心软糕 (川式)	(354)
猪油糕	(354)
观我颐猪油糕 (闽式)	(355)
松子冰雪酥 (苏式)	(355)
薄荷凉卷	(356)

三、豆类食品

1. 豆奶及其制品	(357)
人造营养奶——豆奶	(357)
用成套设备生产豆乳	(357)
新法制豆奶	(358)
全粒豆浆	(360)
豆糖炼乳	(360)
豆汁 (北京)	(361)
豆腐脑 (北京)	(361)
咸豆浆 (一)	(362)
咸豆浆 (二)	(362)
豆乳奶酪	(362)
蔬菜酸奶食品	(363)
2. 豆腐及其制品	(363)
营养强化豆腐	(363)

新法点浆制豆腐	(364)
汉中菜豆腐	(364)
酱豆腐	(365)
广灵五香豆腐干	(365)
志公寺五香豆腐干	(365)
长汀豆腐干	(365)
枫泾豆腐干 (上海)	(366)
方便面用油炸豆腐	(366)
火宫殿油炸臭豆腐	(367)
豆腐渣快餐食品	(368)
豆腐皮小菜	(368)
3.其它豆制品	(368)
桂林腐竹	(368)
最佳工艺生产腐竹	(369)
芜湖千张	(370)
豆花	(370)
高豆花	(371)
全脂大豆粉	(371)
具有起泡性的植物蛋白粉	(372)
大豆蛋白发泡粉	(372)
大豆蛋白粉凝胶状食品	(373)
黄豆蛋白质	(374)
豆麦精	(376)
人造肉	(377)
4.豆类 (油料) 炒煮制品	(377)
糖蘸豆	(377)
麻味腌豆	(377)
烤酸辣黄豆	(378)
绍兴茴香豆与五香辣味豆	(378)
脆香椒盐豆	(378)
五香蚕豆	(379)
油余辣味开花蚕豆	(379)
开花蚕豆	(379)
油余开花蚕豆	(379)
怪味豆	(380)
怪味胡豆	(380)
糖胡豆	(381)
盐水红豆罐头	(381)
鱼皮花生 (一)	(381)
鱼皮花生 (二)	(382)
烘焙花生	(383)
五香花生米 (干炒)	(383)
奶油花生米	(383)
咸花生米	(384)
椒盐花生米	(384)
油余花生米	(384)
五香花生米 (水煮)	(384)
冰糖花生米	(385)
蜂蜜花生米	(385)
奶油花生片	(385)
怪味花生米	(385)
麻雀蛋	(386)
花生米罐头	(386)
5.豆类 (油料) 小食品	(387)
绿豆糕 (苏式)	(387)
绿豆糕 (闽式)	(387)
水晶绿豆糕 (扬式)	(388)
油绿豆糕	(388)
豌豆糕	(389)
油面豌豆饼	(389)
豌豆黄	(389)
芝麻芸豆卷	(389)
丰都豌豆汤	(390)
烙炸盒	(390)
罗江豆鸡	(391)
湖州千张包子	(391)
干炸响铃	(392)
川北凉粉	(392)
花生糕 (广式)	(393)
夹肉杏仁饼 (广式)	(393)
玉荷酥 (宁式)	(393)
墨子酥 (安徽)	(394)
重庆奶油核桃糕	(394)
南轩村麻芝 (闽式)	(395)
甜味芝麻	(395)
三色豆茸	(395)
赤豆蓉罐头	(396)
豆沙 (豆沙馅)	(397)
大豆馅	(397)
速食小豆	(398)

四、薯类及其它块茎食品

1.红薯	(399)
香酥红薯片	(399)

炸山芋条	(399)	魔芋粉大豆粗面	(408)
薯面包	(399)	减肥棒状魔芋	(408)
摊薯薄饼	(400)	魔芋水果酱	(409)
薯耙	(400)	炸鸡粒芋饺	(409)
芋蓉冬瓜糕	(400)	荔浦芋角	(409)
红苕粑	(400)	冰糖芋儿泥	(410)
松花苕蛋	(401)	桂花糖芋头	(410)
苕枣	(401)	芋艿年糕	(410)
红苕鸡腿	(401)	芋头泥	(411)
枣泥苕梨	(402)	泡沫山芋	(411)
玫瑰红苕饼	(402)	4. 其它块茎食品	(411)
2. 马铃薯	(402)	山药糕	(411)
土豆饼	(402)	山药凉糕	(412)
火腿土豆饼	(403)	山药凉卷	(412)
煎土豆饼	(403)	一棒雪	(412)
炸土豆片	(403)	赤豆山药糊	(413)
香味土豆泥	(404)	芝麻薯球	(413)
马铃薯疙瘩	(404)	信封萝卜饺	(413)
香芋饺	(404)	马蹄糕(广州)	(414)
鸡肉芋饺	(405)	荸荠糕	(414)
盐水土豆(马铃薯)	(405)	荸荠枣泥饼	(414)
3. 芋类	(406)	糯米甜藕	(414)
魔芋精粉及其制品	(406)	樱桃藕丝糕	(415)
魔芋豆腐(一)	(407)	冰糖藕丸	(415)
魔芋豆腐(二)	(407)	乌熟藕	(415)
雪魔芋和冻魔芋干	(408)		

五、淀粉及其制品

1. 淀粉	(416)	水晶凉粉	(421)
大米淀粉	(416)	豆花水粉	(421)
蚕豆淀粉	(416)	夜露霜	(422)
菱角粉	(417)	大连烟子	(422)
蕨淀粉	(417)	马蹄糕(广式)	(422)
西湖藕粉	(418)	玫瑰九层糕	(422)
橡子淀粉	(418)	芝麻奶层糕	(423)
2. 淀粉制品	(418)	枇杷梗	(423)
乐昌粉皮	(418)	天花粉	(424)
红薯粉丝	(419)	百叶包线粉汤	(424)
绿豆粉丝	(419)	油面筋线粉汤	(425)
龙口粉丝	(420)	油豆腐线粉汤	(425)
家庭制淀粉粉丝	(420)	淀粉蚬子汁固体食品	(425)

一、面类食品

1. 面条、方便面

豆浆挂面

四川乐山市中区豆制厂生产的豆浆挂面，从1981年试销以来，深受广大群众欢迎。

原料配方 面粉100千克 黄豆2~2.5千克

制作方法 1. 浸泡：将黄豆用清水浸泡6~8小时（视水温高低而定），然后用清水冲洗，直到黄水全部冲洗干净为止，以保证豆浆洁白。

2. 磨浆：将清水洗净的黄豆，加适量清水用钢磨磨成细浆（制作挂面的豆浆要比一般豆浆浓度高些），每千克黄豆出浆为7~9千克。

3. 煮浆：将磨好的生浆用蒸汽冲煮，无蒸汽的可用铁锅煮，但应注意不要煮糊，否则影响挂面气味。为使浆、渣分离，冲浆的温度约110℃，时间不少于30分钟为宜。

4. 合面压皮制条：先将面粉和浸泡（粉碎）回头面一起倒入合面机拌匀，然后，按适量比例加入熟豆浆，再搅拌4~5分钟，即可将合好的粉子送进压面机压皮、制条，做成湿挂面。

5. 干燥：一种方法是自然晾晒；另一种方法是烘干。该厂生产的豆浆挂面，系采用烘干方法。烘干温度控制在32~40℃，排潮、冷却温度控制在24~28℃以内。

产品特点 1. 味正：豆浆渗入面粉制成挂面后，提高了挂面的营养价值，吃起来舒适可口，并有豆浆味。

2. 耐煮：豆浆加入面粉，增加粘度和拉力，因而挂面断条率降低，耐煮性提高，不浑汤，不断条，不易松软。

3. 色白：豆浆挂面与用标准面粉做成的挂面相比，色泽好看，煮熟后显得更洁白。

新繁银丝面（川式）

原料配方 上等面粉1千克 鸡蛋清20个 豆粉适量

制作方法 1. 将搅匀的蛋清倒入面粉里，用手和转搅匀，揉熟后盘为椭圆形，把两头卷叠好，摞紧、成条方形，使两头、中间大小厚薄一致（贴于案板的是面子，摞的是里子）。

2. 在里子扑上豆粉，用坐杠从右至左，又从左至右，反复施压，使面条向两头伸长。

3. 而后，用面棒把两头和四周的边沿推压一下，使厚薄均匀并扑上豆粉。

4. 再把面皮裹在面棒上，用劲均匀推转，使边沿和中间的厚薄相似，紧接着把面棒抽脱加压，使面皮向两边伸长。

5. 推压数遍，直至皮薄均匀，将其叠为四层，直切成丝即成。

产品特点 细如发，色白似玉，能点得着火，筋力绵软，下锅不浑汤，不成饼，不粘