

当代食品生产技术丛书

当代食品生产 技术与配方

李静 李素梅 等编
凌关庭 主审

化学工业出版社

Dangdai shipin shengchan jishu congshu

当代食品生产技术丛书

当代食品生产技术与配方

李 静 李素梅 等编

凌关庭 主审

化学工业出版社

· 北 京 ·

(京)新登字 039 号

图书在版编目(CIP)数据

当代食品生产技术与配方/李静,李素梅等编. —北京:化学工业出版社,2001.2

(当代食品生产技术丛书)

ISBN 7-5025-3140-8

I. 当… II. ①李…②李… III. 食品加工

IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 81523 号

当代食品生产技术丛书
当代食品生产技术与配方

李 静 李素梅 等 编

凌关庭 主审

责任编辑:管德存

责任校对:顾淑云

封面设计:郑小红

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里 3 号 邮政编码 100029)

发行电话:(010) 64982511

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京市彩桥印刷厂印刷

三河市宇新装订厂装订

开本 850×1168/毫米 1/32 印张 9 $\frac{3}{4}$ 字数 263 千字

2001 年 2 月第 1 版 2001 年 2 月北京第 1 次印刷

印 数:1—4000

ISBN 7-5025-3140-8/TS·30

定 价:23.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责退换

序

自 80 年代改革开放以来,我国食品工业一直保持着稳定、健康的发展速度,平均年递增 11.6%。其总产值在工业中的排名从第 30 位上升至首位。据中国轻工业局 2000 年 9 月公布,1999 年国有及规模以上非国有企业共完成工业总产值 7828.66 亿元。食品工业在约 15 个省、市和自治区中成为支柱产业。1999 年税利总额达 1278.2 亿元,约占全国工业税利总额的 20%。

按中国食品工业协会制订的发展目标,食品工业总产值至 2010 年将达 16600~21600 亿元,税利将达 3000 亿元。前景良好。

食品工业是农业生产的继续和发展。中国农业的连年丰收,为食品工业的发展创造了基础。但要使农业的资源优势成为经济优势,食品工业的发展是关键,农业资源只有以食品工业为依托,才能以高附加值进入市场。在发达国家,食品工业的产值都高于农业,如英国为 3.7:1,日本为 2.7:1;法国为 2.6:1;美国为 2.0:1,而中国仅为 0.4:1。如以粮食为例,中国粮食年产 4.93 万吨,加工仅占 8%,总值比为 1.5 万亿元:5000 亿元 = 1:0.3,而发达国家达 1:4,退一步看,如中国能达到 1:2,则食品工业的产值将达 6 万亿元。

食品工业是发展千百万城镇中小企业的有利选择,对启动农村经济、扩大农村人口的就业和提高整体国民经济效益,都具有很大的意义。可以认为,农村中小企业是国民经济中最具活力的增长点,并在相当长的一段时间内起到支托国民经济持续增长的作用。据统计,1998 年注册登记的中小企业超过 1000 万户,占全国企业总数的 98.5%,创造的 GDP 占 50% 左右,为城镇提供了 70% 以上的就业岗位。这在日本、美国等发达国家也不例外,如 1998 年英国中小企业的产值约占全国工业产值的 85%。

中国农业部于 1998 年 3 月确立九类食品加工工业适合于农村经

济的发展，包括粮食、植物油、水果、蔬菜、饮料、酒类、副食品、淀粉、肉禽蛋类、糖果糕点。

但是，食品工业在发展中也存在不少问题。部分商品货源过多，供大于求，这既有满足需要的一面，又出现了谷贱伤农、库存增大的忧患。如连年来稻谷大丰收，而粮市却疲软低迷。1999 年粮食产量 5 亿吨，积压约 0.8 亿吨（不包括专储粮和战备粮 1.4 亿吨）；1998 年果蔬总产量 3.6 亿吨，因变质损失约 0.9 亿吨；1997 年禽蛋产量 2134 万吨，过剩 420 万吨，致使产蛋量逐年上升，而蛋价却持续下滑，部分地区整个行业整体亏损；茶叶 1997 年产量 40 余万吨，比历史最高量下降一半左右，致使部分地区发生砍树等情况。据国内贸易部 1999 年 10 月统计，有 20 余种食品加工产品供过于求。

这种情况的出现，反映出产品结构不理想、不对路，质量不够稳定、技术创新不足等因素。或许，有一点忧患意识，反过来可以成为推动前进的最大动力。主要方向应是农副产品的精深加工和新产品的不断开发。

为推动当前食品工业的发展，特组织有关专家、学者，编写了这套《当代食品生产技术丛书》。丛书包括九个分册，分别为《食用植物油与植物蛋白》、《粮食深加工》、《乳制品》、《果蔬保鲜与加工》、《饮料》、《茶叶加工》、《酒类制造》、《调味品》、《当代食品生产技术与配方》。丛书系统提供了各类食品实用、新型的生产技术资料，读者可从中选择适宜的加工产品和方法，据此指导生产。丛书还可为新产品的开发和建厂提供线索。

凌关庭

2000 年 12 月于上海

前 言

食品工业是我国国民经济支柱产业之一，中小食品企业及家庭经济食品经济近年来一直发展很快。本书将食品配方与生产技术相结合，以实用、经济、有特色为原则，搜集并综合了大量文献资料，较全面地介绍了各类饮料、肉制品、禽蛋制品、海产品、糕点、果蔬制品等配方及生产工艺，希望能对乡镇食品企业及个体食品经营者有所帮助。

参加本书文献搜集及整理编写的人员有李静、李素梅、张浩、邵德春、时瑞研、荀霞等。

在本书编写过程中，参考了《食品工业》、《中国食品信息》、《食品工业科技》、《食品科技》、《肉类加工》、《广东食品》、《山东食品》、《四川食品与发酵》、《食品加工技术、工艺及配方大全》等书刊。在此一并表示感谢。

由于时间有限，疏漏甚至错误在所难免，敬请读者批评指正。

编者

2000. 10

内 容 提 要

本书为当代食品生产技术丛书的一个分册。全书以配方及生产工艺相结合的方式介绍了 400 余例特色食品的生产技术。包括饮料、豆制品、乳制品、肉制品、禽蛋制品、水产品、糕点及糖果、果蔬制品、调味品、粮食制品等 10 大类。所介绍的食品品种具有投资小、操作简便、见效快等特点，实用性较强。

本书适于中小食品企业决策及技术人员、个体食品经营者参阅。

目 录

一、饮料	1	26. 银杏保健饮料	20
1. 纯天然药物性露汁饮料	1	二、豆制品	22
2. 莱菔降脂饮料	1	1. 豆汁	22
3. 五味子抗寒饮料	2	2. 特制豆腐脑	22
4. 龙须保健护肝茶、冲剂、 口服液和饮料	3	3. 包装豆腐	23
5. 降压降脂天然保健饮料汁	4	4. 素烧鸭	24
6. 补血补气饮料	5	5. 豆乳奶酪	25
7. 儿童保健饮料	5	6. 营养强化豆腐	25
8. 大蒜保健饮料	6	7. 多味豆腐干	26
9. 含金属硫蛋白的人参可乐	7	8. 五香豆腐干	27
10. 多功能天然保健茶	8	9. 油炸臭豆腐	27
11. 灵芝保健茶	9	10. 豆花	28
12. 灵芝奇茶	9	11. 速溶豆浆晶	29
13. 儿童补脑汁	10	12. 豆奶	30
14. 氨基酸矿泉饮料	11	13. 营养豆奶	30
15. 纯天然植物保健饮料	12	14. 豆奶酪	31
16. 营养减肥茶	13	15. 豆糖炼乳	32
17. 舒胃茶	13	三、乳制品	33
18. 多彩珍珠饮料	14	1. 活性酸奶片	33
19. 螺旋藻天然饮料	15	2. 西式酸奶	33
20. 蛇胆保健饮料	15	3. 果味酸奶	34
21. 板栗果茶	16	4. 婴儿母乳代用乳	34
22. 红枣爽	17	5. 莲子奶羹	35
23. 天然芒果椰子汁	18	6. 番茄玉米奶羹	35
24. 百合杏仁饮料	19	7. 吉利豆奶羹	36
25. 天然银杏汁饮料	19	8. 橙子奶露	36
		9. 核桃奶酪	37

10. 核桃仁奶酪	37	9. 卤牛肉	57
11. 明玉酪	38	10. 涪陵咸肉	57
12. 高蛋白低热量奶膏	38	11. 白切猪头肉	58
13. 桃子奶冻	39	12. 白煮羊头肉	59
14. 橘子奶冻	40	13. 羊皮煮肉	59
15. 玉米粉奶冻	40	14. 开封羊腊肉	60
16. 可可奶冻	41	15. 腊乳狗肉	60
17. 奶油杏仁冻	41	16. 五香肘花	61
18. 双色奶油冻	42	17. 广州卤猪肝	61
19. 多彩奶冻	43	18. 湖南腊猪肚	62
20. 大米布丁	43	19. 酱牛肚	62
21. 橙酱布丁	44	20. 川味腊肉	63
22. 云石油布丁	45	21. 无硝盐广式精肉条	63
23. 烤克司得布丁	45	22. 上海五香酱肉	64
24. 黄油布丁	46	23. 酱牛肉	65
25. 圣诞布丁	46	24. 北京卤肉	66
26. 葡萄干奶油	47	25. 叉烧	66
27. 发酵人造奶油	48	26. 烧羊肉	67
28. 易溶性粉末奶油	48	27. 红烧狗肉	67
29. 仿制黄油	49	28. 烤猪肉	68
30. 低脂肪奶油涂抹料	49	29. 香猪烤肉片	69
31. 糕点奶油饰物	50	30. 烤牛肉	69
32. 人造乌贼肉(乳蛋白制品)	51	31. 烤羊肉	70
.....	51	32. 天津五香酱羊杂碎	71
四、肉制品	52	33. 煮羊杂碎	71
1. 五香猪肉干	52	34. 五香酱肉	72
2. 麻辣猪肉干	52	35. 酱羊肉	72
3. 咖喱牛肉干	53	36. 五香酱驴肉	73
4. 五香猪肉松	54	37. 蒙古烧羊肉	73
5. 颗粒牛肉松	54	38. 五香烤乳猪	74
6. 鱼露肉松	55	39. 洛阳烤全兔	75
7. 鸡味牛肉松	55	40. 烤五香驴肉	75
8. 卤猪头肉	56	41. 济南熏肉	76

42. 五香熏牛肉	76	1. 福山烧小鸡	99
43. 上海过油肉	77	2. 荷叶烤鸡	99
44. 四川软酥牛肉	78	3. 五香脱骨扒鸡	100
45. 四川灯影牛肉	78	4. 福建糟鸡	101
46. 南京香酥狗肉	79	5. 江苏酥炸鸡	102
47. 玻璃奶猪	80	6. 罗马炸鸡	102
48. 丁香猪头肉	80	7. 大同脆皮鸡	103
49. 开封椒羊肉	81	8. 黑龙江四块鸡	104
50. 辣味狗肉	81	9. 冻鸡晶	105
51. 四川火腿	82	10. 酱鸡	106
52. 琵琶火腿	83	11. 天津五香酱鸡	106
53. 北京香肠	83	12. 香糟冻鸡	107
54. 北京蛋清肠	84	13. 醉鸡	107
55. 北京香雪肠	85	14. 香醇花雕鸡	108
56. 广味香肠	86	15. 广州脆皮鸡	109
57. 蒙古熏肠	87	16. 济南桶子鸡	109
58. 克拉克肠	87	17. 江西流浪鸡	110
59. 生鲜猪肉香肠	88	18. 复合型鸡坯肉脯	110
60. 广东鲜虾香肠	88	19. 金陵烤鸭	111
61. 四川香肠	89	20. 京酱扒鸭	112
62. 如皋香肠	90	21. 安徽熏鸭	113
63. 湖南大香肠	91	22. 樟茶鸭子	114
64. 骨泥烤肠	91	23. 福建米熏鸭	115
65. 色拉米香肠	92	24. 香酥填鸭	115
66. 美味小肚	93	25. 百花酥鸭	116
67. 上海肉枣	93	26. 盐水鸭	117
68. 香菇牛肉笋片	94	27. 紫米八宝鸭	117
69. 卤煮小肠	95	28. 火踵神仙鸭	118
70. 卤煮大肠	96	29. 山东三套鸭	118
71. 风干口条	96	30. 烤乳鸽	119
72. 广式腊肠	97	31. 五香熏鸽	120
73. 大腊肠	97	32. 酱鹌鹑	120
五、禽、蛋制品	99	33. 凤凰水晶	121

34. 五香卤野鸭	121	12. 柑叶酥	145
35. 煎酥禾花雀	122	13. 皮酥蛋	146
36. 山东松花彩蛋	123	14. 冰花鲍鱼酥	147
37. 浙江柏枝皮蛋	123	15. 奶油草莓酥盒	148
38. 五香熏蛋	124	16. 香肠烤虾饼	148
39. 虎皮冰蛋	125	17. 扬式月宫饼	149
40. 扬州熘变蛋	125	18. 美味鸡味酥	150
六、水产品	126	19. 栗子鲜虾酥	150
1. 多味贻贝	126	20. 芙蓉甘露卷	151
2. 鲳鱼松	126	21. 水果花篮	152
3. 五香鱼干	127	22. 草莓洋粉排	152
4. 五香鲤鱼	128	23. 巧克力排	153
5. 五香酥鱼	128	24. 桑子滨格	154
6. 草鱼松	129	25. 脆片甘露排	154
7. 牡蛎肉松	129	26. 葱包桧儿	155
8. 瓶装咸乌贼	130	27. 松子枣泥宫饼	156
9. 美味鱼绒	130	28. 云腿甘露菊	157
10. 美味鲷鱼绒	131	29. 椰子饼干	157
11. 五香烤鱼片	131	30. 柠檬威化饼干	158
12. 海带松	132	31. 可可威化饼干	159
13. 海带酥	132	32. 珍果香威化饼干	159
七、糕点、糖果	134	33. 扁豆仁糕	160
1. 银星玫瑰月饼	134	34. 八宝芸片糕	161
2. 酥皮月饼	135	35. 豆沙卷	162
3. 果仁酥月	136	36. 插沙圆	162
4. 清真豆蓉酥月	137	37. 广西清蒸蛋糕	163
5. 椒盐酥皮饼	138	38. 蜜蒸蛋糕	164
6. 酱酥麻饼	139	39. 奶油蒸蛋糕	164
7. 酥壳梅花饼	140	40. 叉烧鸡蛋糕	165
8. 玫宫饼	141	41. 果汁鸡蛋糕	166
9. 苹果酥	142	42. 柠檬蛋糕	167
10. 椰蓉起酥	143	43. 桂花烘蛋糕	168
11. 麦酥	144	44. 夹酥油蛋糕	168

45. 酥皮花蛋糕	169
46. 海绵夹心蛋糕	170
47. 南宁优质蛋糕	171
48. 黄油小蛋糕	172
49. 芝麻重油蛋糕	173
50. 五彩蛋糕	173
51. 马赛克蛋糕	174
52. 无夹馅奶油裱花蛋糕	174
53. 山东花蛋糕卷	175
54. 巧克力糖皮蛋糕卷	176
55. 金银鸡蛋卷	177
56. 什色鸡蛋卷	177
57. 蛋白小蘑菇	178
58. 花生蛋白脆	179
59. 可可蛋白	179
60. 核桃仁蛋白	180
61. 仿墨鱼珍珠食品	181
62. 苔生片	181
63. 扬式玉兰片	182
64. 桂花京果粉	182
65. 四色片糕	183
66. 五香麻糕	184
67. 桂花香糕	185
68. 芝麻酥糕	186
69. 雪片糕	186
70. 扬式嵌桃麻糕	187
71. 江西灯芯糕	188
72. 苏式桔红糕	189
73. 栗蓉糕	189
74. 薄荷凉卷	190
75. 奶圆	190
76. 乳酸菌糖果	191
77. 猕猴桃夹心糖	192

78. 花生酥心糖	192
79. 花生糖	193
80. 枸杞夹心软糖	193
81. 牛皮糖	194
82. 红薯软糖	194
83. 甘薯软糖	195
84. 莲子软糖	196
85. 花生枣泥软糖	196
86. 胡萝卜可可糖片	197
87. 果汁糖	197
88. 香酥糖	198

八、果蔬制品

1. 五香板栗	200
2. 甜核桃	200
3. 怪味豆	201
4. 鱼皮花生	202
5. 奶油花生米	203
6. 绿衣花生	203
7. 蜂蜜花生	204
8. 多味花生	205
9. 怪味花生米	205
10. 膨化南瓜子仁	206
11. 保健瓜子	206
12. 刺莓果冻	207
13. 陈贝梨膏片	207
14. 雪花莲子干	208
15. 小白菇蜜饯	208
16. 苦瓜蜜饯	209
17. 参膏醉枣	210
18. 胡柚皮蜜饯	210
19. 金瓜脯	211
20. 桂花橄榄	211
21. 多维山楂糕	212

22. 草莓果肉脯	212	55. 腌香椿	235
23. 橘皮制红绿丝	213	56. 甜酸型泡菜	236
24. 橘柑皮果丹皮	213	57. 北京桂花糖熟芥	236
25. 马铃薯果脯金丝	214	58. 西安贝贡菜	237
26. 山楂蛋白脯	214	59. 惠州梅干菜	238
27. 香蕉果脯	215	60. 盘香苕蓝	239
28. 桃制果丹皮	215	61. 怪味西红柿	240
29. 香兰桃片	216	62. 腌青辣椒	240
30. 低糖菠萝脯	217	63. 糖醋瓜条	241
31. 柑橘糕	217	64. 福州越瓜	242
32. 香蕉脆片	218	65. 沈阳酱香瓜	243
33. 鲜冬菇干制品	219	66. 酱八宝瓜	244
34. 平菇干制品	219	67. 酱青笋	244
35. 美味香菇丝	220	68. 甜酱莴笋	245
36. 苔味香菇松	220	69. 酱油香莴笋	245
37. 北京甜酱藕片	221	70. 炆腐竹香菇	246
38. 广东酸笋	222	71. 西式泡菜	246
39. 咸竹笋	223	72. 蜜冬瓜条	247
40. 酱地瓜	224	73. 蜜饯茄子	248
41. 乳黄瓜	224	74. 糖醋蘑菇	248
42. 酸黄瓜	225	75. 猕猴桃果酱	249
43. 腌茄子干	226	76. 含气果冻	249
44. 酸甘蓝	227	77. 酱甜嫩姜片	250
45. 北京冬菜	228	78. 人参蜜枣	251
46. 桂花糖蒜	229	79. 果仁脆枣	252
47. 糖醋大蒜头	230	80. 玻璃鲜桃	252
48. 北京糖蒜	230	81. 苹果马铃薯串	252
49. 甜酱芽姜	231	82. 苹果脆片	253
50. 扬州嫩生姜	232	83. 板栗花生糊	253
51. 镇江糖醋响	233	84. 酸奶油黄瓜色拉	254
52. 济宁糖醋萝卜	233	85. 三豆色拉	254
53. 北京泡菜	234	86. 莴苣色拉	255
54. 腌芝麻香菜	235	87. 土豆色拉	255

88. 美式苹果黄瓜色拉	256	5. 巴勒斯坦面包	274
89. 冻果色拉	256	6. 泡沫山芋	275
90. 红虾色拉(泰国)	257	7. 一棒雪	275
91. 明虾色拉	257	8. 糯米甜藕	276
92. 梭子蟹肉色拉	258	9. 翡翠馄饨	276
九、调味品	259	10. 亮皮包子	277
1. 冬瓜酱	259	11. 芝麻芸豆卷	278
2. 甜瓜皮酱	259	12. 油炸膨化米饼	279
3. 豆瓣辣酱	260	13. 巧克力膨化果	280
4. 芥末酱	261	14. 派力特	280
5. 蒜茸辣酱	261	15. 营养膨化食品	281
6. 怪味酱	262	16. 白糖莲子粥	281
7. 蛋黄酱	262	17. 什锦快餐熟玉米粥	282
8. 熏烤汁	263	18. 绿豆火腿粽子	282
9. 糖醋汁	264	19. 八宝元宵	283
10. 姜汁豆豉	264	20. 酒醉汤圆	283
11. 杭州五香豆豉	265	21. 南宁春卷	284
12. 山东八宝豆豉	265	22. 玉米绿豆糕	285
13. 涮羊肉调料	266	23. 香甜型玉米锅巴	286
14. 发芽芥子香辛料	266	24. 膨化玉米糕	287
15. 水溶性黑芝麻调味液	267	25. 微波膨化马铃薯片	287
16. 虾油(锦州)	268	26. 香酥红薯片	288
17. 熬蟹油	268	27. 薯面包	288
18. 虾头汁	269	28. 薯粿	289
十、粮食制品	271	29. 多味香酥薯饼	289
1. 果脯面包	271	30. 锅巴	290
2. 俄式面包	271	31. 即食甘薯淀粉粕片	291
3. 法式面包	272	32. 油炸马铃薯片	291
4. 丹麦面包	273		

一、饮 料

1. 纯天然药物性露汁饮料

原料及配方 (%)

南瓜或笋瓜	98.43~99.21	乌梅	0.25~0.374
黄芪	0.198~0.29	陈皮	0.279~0.34
党参	0.198~0.29	甜叶菊	0.001~0.196

生产工艺

(1) 按上述各成分所占比例备好上述各成分。

(2) 将党参黄芪乌梅甜叶菊陈皮进行粉碎混合，然后在其中加水浸泡 12h，再放入容器内煮沸 2h 后取出，经过滤、浓缩成浓缩液。

(3) 取南瓜，经清洗、去皮、去子、切片、粉碎、榨汁、过滤成南瓜滤液，在该南瓜滤液中放入经本工艺 (2) 后的浓缩液一起搅拌，然后在温度 80℃ 中消毒，消毒时间为 0.5h，放在常温下降至 20~35℃ 即可成品灌装。生产工艺中的剩余南瓜滤渣可经烘干后进行粉碎过筛，过筛后的粉状南瓜滤渣进行灌装。

产品特点

纯天然药物性露汁饮料不含食品添加剂，属保健饮料，通过日常的饮用在不知不觉中达到保健作用。

2. 莱菔降脂饮料

原料及配方 (%)

莱菔 (萝卜)	42~62	山楂	5~18
番茄	21~40	蜂蜜	3~16

生产工艺

(1) 选料 要选用短圆型，含纤维少的莱菔。无变质，少根须。以刚收获的鲜品为最佳。番茄：新鲜的熟透的无变质，无虫害的红色或黄色品种。山楂：以果大，气香，味酸甜的北山楂为主，除去果小，味

涩，变质或有虫害的果品。蜂蜜：将生蜂蜜煮沸 80~100℃即成，不拉丝，除去上浮之泡沫。

(2) 洗涤 用清水或自来水洗净菜蓼、番茄、山楂表皮的泥沙、农药及杂质，清洗容器可用瓷缸、不锈钢水槽、水泥池等。有条件的可用喷淋水，还可用滚筒式洗涤机清洗为最佳。

(3) 盐水浸泡 用 1% 盐水浸泡或以浓度为 0.2% 高锰酸钾溶液浸 20min 杀菌消毒，最后以流动净水冲洗干净。

(4) 分别取汁 菜蓼压榨取汁用清洁白棉布过滤去渣，将清汁加醋 1/300 配比，煮沸 15~20min。以无菜蓼异臭味及辛辣味为准。然后再补充煮沸过程中蒸发掉的水液，补后再继续加热煮沸即可。同时摞去上浮之泡沫，取其上清液，除去下部沉淀物。番茄：压榨取汁，瞬时煮沸，即煮沸 5min，温度 100℃。山楂：将洗净的山楂先进行破碎处理，然后用“一次渣浸法”，软化温度为 85~95℃，软化时间为 20~30min，软化后自然冷却渗浸 12~24h，软化与渗浸总用水量约为鲜山楂原料总重量的 3 倍。蜂蜜：取生蜜以 80~100℃煮沸，除去上浮之泡沫即可。

(5) 无菌混合搅拌 先用 0.2% 的高锰酸钾溶液将搅拌器具浸泡 20~30min，然后放出高锰酸钾溶液，再以 100℃沸水将搅拌器冲洗干净，最后将以上四种料汁按菜蓼 42%~64%，番茄 21%~40%，山楂 5%~18%，蜂蜜 3%~16% 注入进行高速搅拌即为成品。

(6) 玻璃瓶经过洗涤干净后，采用高温高压灭菌消毒。

(7) 无菌灌装 即灌装工人在无菌条件下进行操作装瓶。

(8) 包装成品 粘贴商标，入包装箱。

产品特点

营养丰富，增进食欲，防癌抗癌，增强活力，成为一种补而不滞，食而不腻，独具营养与保健双重作用的独特饮料，是天然饮料家庭中独树一帜的佼佼者。

3. 五味子抗寒饮料

原料及配方（份）

五味子原汁

2~5

大枣汁

0.5~2

鲜姜汁

0.1~1

上述配比均为重量比。

生产工艺

(1) 将选好的五味子洗净、捣碎，然后用于 50~60 度的白酒浸泡 15~20 天，后提汁，去掉五味子渣，后蒸发去醇，制成五味子原汁。

(2) 将大枣洗净，后用党参浸液拌炒大枣，炒至暗红色气香止，党参浸液为党参与水搅拌，其配比为党参 0.5~1 份、水为 2~3 份、大枣与党参浸液炒的配比为大枣 5~6 份、党参液为 1~2 份。

(3) 用水煮拌炒后的大枣 30~60min，后过滤取大枣汁。

(4) 鲜姜洗净，后粉碎，榨取姜汁，过滤去掉渣子。

(5) 按上述制好的五味子原汁、大枣汁、姜汁，按比例配合，其配比为五味子原汁 2~5 份、大枣汁 0.5~2 份、姜汁 0.1~1 份，混合，加适量的防腐剂和助剂，沉淀 4~6 天去掉沉淀物即为抗寒饮料。

产品特点

五味子保健抗寒饮料不仅止渴生津而且有良好的抗寒和健身效果。

4. 龙须保健护肝茶、冲剂、口服液和饮料

原料及配方 (%)

甜茶藤	80	半支莲	5
田边菊	5	黄桅子	10

茶的生产工艺

(1) 将干净鲜品的甜茶藤放入烤箱，加温至 45~50℃，烤 1h 取出，取出后的甜茶藤用清水喷雾于其上，湿润为宜，然后，再放入烤箱烤干水分，温度 45~50℃，取出摊开降温，至少 3℃ 左右，即为干品。

(2) 按以上方法把半支莲、田边菊、黄桅子分别制为干品，把以上干品分别称量混合均匀，放入磨茶机磨成条状。将磨成条状的茶，放入烤箱加温至 80~85℃，烤干后出箱，放置 12h，即可包装为成品。

冲剂的生产工艺

(1) 制备稠膏 按组方比例称取上述中草药干品，粉碎成粗品