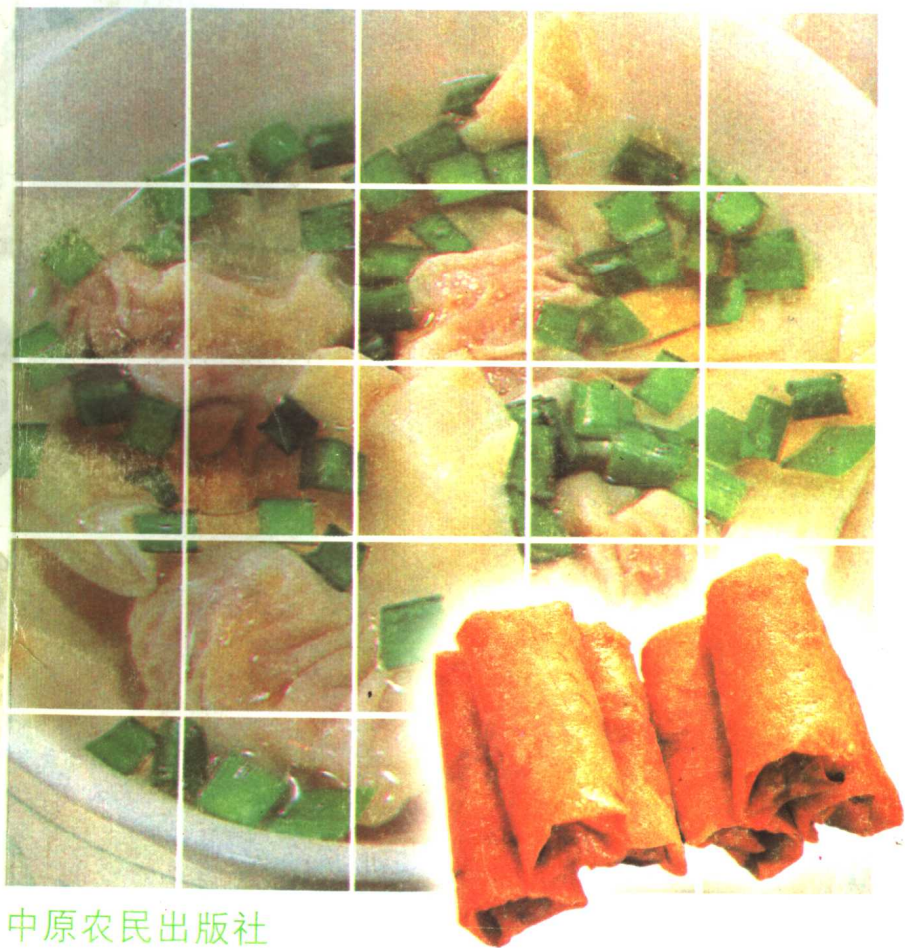


奔小康丛书 · 加工系列

粮油食品加工技术

张一鸣 张文正 郑英 编



中原农民出版社

奔小康丛书·加工系列

粮油食品加工技术

张一鸣 张文正 郑 英 编

中原农民出版社

内 容 提 要

本书主要介绍了以面粉、油脂等为主要原料,采用简单加工设备制作的名、优、特、新粮油食品 200 种。其中:烘烤食品 40 种,炸制食品 45 种,膨化食品 15 种,蒸煮食品 40 种,速冻食品 10 种,其它特色制品 50 种。本书所介绍的食品,配方可靠,工艺流程合理,制作方法成熟,产品各有特点并符合各项指标要求。本书适合初学者阅读学习,也可供乡镇企业及食品行业参考使用,亦可供农村基层干部及有关科技人员参考。

奔小康丛书·加工系列

粮 油 食 品 加 工 技 术

张一鸣 张文正 郑 英 编

责任编辑 汪大凯

中原农民出版社出版 (郑州市农业路 73 号)

河南省新华书店发行 河南省伊川县印刷厂印刷

787 毫米×1092 毫米 32 开本 5.5 印张 116 千字

1998 年 6 月第 1 版 1998 年 6 月第 3 次印刷

印数 6500—9500 册

ISBN 7-80538-877-6/S·172 定价 6.00 元

“奔小康丛书”编委会

主 任 朱士仁
副主任 张绍文 祁凌云 杨庆山 郑 英
编 委 (以姓氏笔画为序)
王锦文 朱士仁 孙治强 祁凌云
阮银岭 杨庆山 杨南方 张绍文
李 靖 郑 英

本书作者

张一鸣 张文正 郑 英

出版者的话

本世纪末实现小康目标是我国经济社会发展要达到的第二步战略目标。为此,党中央指出:“引导农民奔小康既是90年代党在农村工作的总目标,又是广大农民根本利益所在。”为了配合“以奔小康总揽农村工作全局”这一党在农村的中心工作,积极引导广大农民走小康之路,我社在广泛调查研究的基础上,特制定了“奔小康丛书”的出版规划。

本“丛书”旨在介绍科学技术,传播经营信息,讲述致富要诀,提倡精神文明建设,让广大农民学会用市场的观念指导生产经营,用科学的方法分析利用本地优势,用实用而先进的技术增加经济效益,从而加快奔小康步伐。

本“丛书”分为综合、养殖、林果、蔬菜、加工等系列,从1995年起陆续出版发行。

目 录

一、烘烤食品类	(1)
1. 怎样制作一品烧饼?	(1)
2. 怎样制作黄桥烧饼?	(1)
3. 怎样制作草炉烧饼?	(2)
4. 怎样制作小芝麻饼?	(3)
5. 怎样制作松子麻饼?	(3)
6. 怎样制作酥皮麻饼?	(4)
7. 怎样制作三酥饼?	(5)
8. 怎样制作白绫饼?	(5)
9. 怎样制作水晶饼?	(6)
10. 怎样制作包袱饼?	(7)
11. 怎样制作法饼?	(7)
12. 怎样制作冰糖饼?	(8)
13. 怎样制作杏仁饼?	(8)
14. 怎样制作菊花饼?	(9)
15. 怎样制作酥性饼干?	(9)
16. 怎样制作曲奇饼干(甜酥饼干)?	(10)
17. 怎样制作苏打饼干?	(13)
18. 怎样制作甜苏打饼干?	(15)

19. 怎样制作维夫饼干?	(16)
20. 怎样制作印花饼干?	(19)
21. 怎样制作蛋黄饼干?	(19)
22. 怎样制作夹心饼干?	(20)
23. 怎样制作营养饼干?	(22)
24. 怎样制作婴儿乐饼干?	(24)
25. 怎样制作韧性饼干?	(26)
26. 怎样制作苏式月饼?	(27)
27. 怎样制作广式月饼?	(29)
28. 怎样制作梓潼酥饼?	(31)
29. 怎样制作火腿酥饼?	(32)
30. 怎样制作奶油蛋糕?	(33)
31. 怎样制作梅花蛋糕?	(34)
32. 怎样制作小动物蛋糕?	(34)
33. 怎样制作水果蛋糕?	(35)
34. 怎样制作大锅盖面包?	(35)
35. 怎样制作酥皮面包?	(37)
36. 怎样制作营养面包?	(37)
37. 怎样制作花式面包?	(39)
38. 怎样制作大圆面包?	(39)
39. 怎样制作梭形面包?	(40)
40. 怎样制作热狗小面包?	(40)
二、炸制食品类	(42)
41. 怎样制作金丝麻花?	(42)
42. 怎样制作十八街麻花?	(42)
43. 怎样制作小花片?	(43)

44. 怎样制作蜜三刀?	(44)
45. 怎样制作萨其马?	(45)
46. 怎样制作金丝糕?	(46)
47. 怎样制作协盛隆萨其马?	(46)
48. 怎样制作麻球?	(47)
49. 怎样制作凤凰球?	(48)
50. 怎样制作九江煎堆?	(48)
51. 怎样制作花生脆角?	(49)
52. 怎样制作炮仗花?	(49)
53. 怎样制作大良崩砂?	(49)
54. 怎样制作酥合子?	(50)
55. 怎样制作菜角?	(51)
56. 怎样制作欢喜团?	(51)
57. 怎样制作炸馓子?	(52)
58. 怎样制作开口笑?	(53)
59. 怎样制作春卷?	(53)
60. 怎样制作上海春卷?	(54)
61. 怎样制作虾池?	(55)
62. 怎样制作糖耳朵?	(55)
63. 怎样制作焦圈?	(56)
64. 怎样制作炸回头?	(57)
65. 怎样制作什锦小炸食?	(57)
66. 怎样制作巧酥?	(58)
67. 怎样制作巧果?	(59)
68. 怎样制作双环肉汁酥?	(60)
69. 怎样制作薄脆?	(60)

- 70. 怎样制作雪条? (60)
- 71. 怎样制作海参酥? (61)
- 72. 怎样制作龙眼酥? (62)
- 73. 怎样制作三角酥? (62)
- 74. 怎样制作水晶饺? (63)
- 75. 怎样制作蜜麻花? (63)
- 76. 怎样制作桂花京果粉? (64)
- 77. 怎样制作大京果? (65)
- 78. 怎样制作茶饊? (65)
- 79. 怎样制作玉兰片? (66)
- 80. 怎样制作麻枣? (66)
- 81. 怎样制作蜂蜜麻糖? (67)
- 82. 怎样制作大救驾? (68)
- 83. 怎样制作金丝果? (68)
- 84. 怎样制作面筋萨其马? (69)
- 85. 怎样制作空心果? (70)

三、膨化食品类..... (71)

- 86. 怎样制作米花糖? (71)
- 87. 怎样制作江津米花糖? (71)
- 88. 怎样制作蒲江猪油米花糖? (72)
- 89. 怎样制作开水米花糖? (73)
- 90. 怎样制作苏稽米花糖? (73)
- 91. 怎样制作红糖米花糖? (74)
- 92. 怎样制作儿童米花糖? (75)
- 93. 怎样制作米花球糖? (76)
- 94. 怎样制作膨化小食品? (76)

- 95. 怎样制作咸味玉米花? (77)
- 96. 怎样制作乳香玉米花? (78)
- 97. 怎样制作膨化锅巴? (78)
- 98. 怎样制作膨化米糕? (79)
- 99. 怎样制作甜玉米花? (80)
- 100. 怎样制作膨化粉饼干? (80)

四、蒸煮食品类..... (81)

- 101. 怎样制作百果蛋糕? (81)
- 102. 怎样制作玫瑰蛋糕? (81)
- 103. 怎样制作粉蒸蛋糕? (82)
- 104. 怎样制作白蜂糕? (82)
- 105. 怎样制作喇嘛糕? (83)
- 106. 怎样制作绿豆糕? (83)
- 107. 怎样制作萝卜糕? (84)
- 108. 怎样制作水晶糕? (85)
- 109. 怎样制作高桥松糕? (85)
- 110. 怎样制作雪蛋? (86)
- 111. 怎样制作甜果? (87)
- 112. 怎样制作百果年糕? (87)
- 113. 怎样制作水晶年糕? (88)
- 114. 怎样制作广东年糕? (88)
- 115. 怎样制作伦教糕? (88)
- 116. 怎样制作奶油年糕? (89)
- 117. 怎样制作重阳糕? (89)
- 118. 怎样制作五通桥叶儿粑? (90)
- 119. 怎样制作裹蒸粽? (90)

120. 怎样制作高桥夹沙粽?	(91)
121. 怎样制作小笼馒头?	(91)
122. 怎样制作水酵馒头?	(92)
123. 怎样制作四季烧卖?	(93)
124. 怎样制作翡翠烧卖?	(95)
125. 怎样制作都一处烧卖?	(96)
126. 怎样制作幸福双?	(97)
127. 怎样制作烫面蒸饺?	(98)
128. 怎样制作薄皮鲜虾饺?	(99)
129. 怎样制作金鱼饺?	(100)
130. 怎样制作王兴记馄饨?	(101)
131. 怎样制作三鲜馄饨?	(101)
132. 怎样制作三丁大包?	(102)
133. 怎样制作薄皮包?	(103)
134. 怎样制作小笼灌汤包?	(104)
135. 怎样制作野鸭灌汤包?	(105)
136. 怎样制作文楼汤包?	(106)
137. 怎样制作蟹黄汤包?	(107)
138. 怎样制作天津包子?	(108)
139. 怎样制作淮饺?	(109)
140. 怎样制作生煎包子?	(110)
五、速冻食品类	(111)
141. 怎样制作速冻小笼包子?	(111)
142. 怎样制作速冻灌汤包子?	(112)
143. 怎样制作速冻蒸饺?	(112)
144. 怎样制作速冻羊肉包子?	(113)

145. 怎样制作速冻三鲜饺子?	(114)
146. 怎样制作速冻烧卖?	(114)
147. 怎样制作速冻汤圆?	(116)
148. 怎样制作速冻豆沙汤圆?	(116)
149. 怎样制作速冻百香汤圆?	(117)
150. 怎样制作速冻黑芝麻汤圆?	(118)
六、其它食品类	(119)
151. 怎样制作云片糕?	(119)
152. 怎样制作合川桃片?	(119)
153. 怎样制作仁寿芝麻糕?	(121)
154. 怎样制作薄荷凉卷?	(121)
155. 怎样制作夹心软糕?	(122)
156. 怎样制作姜糖?	(122)
157. 怎样制作雪片糕?	(123)
158. 怎样制作花糕?	(124)
159. 怎样制作董糖?	(124)
160. 怎样制作水晶绿豆糕?	(125)
161. 怎样制作八珍糕?	(126)
162. 怎样制作一捏酥?	(127)
163. 怎样制作墨子酥?	(127)
164. 怎样制作灯芯糕?	(127)
165. 怎样制作柳城云片糕?	(128)
166. 怎样制作武陟油茶?	(129)
167. 怎样制作豆乳?	(130)
168. 怎样制作乳酸发酵豆乳?	(131)
169. 怎样制作豆粉凉粉?	(133)

170. 怎样制作豆乳凉糕?	(133)
171. 怎样制作豆腐?	(134)
172. 怎样制作五巧豆腐?	(136)
173. 怎样制作南京嫩豆腐?	(138)
174. 怎样制作豆腐干?	(139)
175. 怎样制作五香豆腐干?	(140)
176. 怎样制作冻豆腐?	(141)
177. 怎样制作豆腐筋?	(141)
178. 怎样制作鸡腿?	(142)
179. 怎样制作素鸡?	(143)
180. 怎样制作素卷?	(143)
181. 怎样制作素虾?	(144)
182. 怎样制作炸红虾?	(144)
183. 怎样制作樱桃豆腐?	(145)
184. 怎样制作糖蜜枣?	(145)
185. 怎样制作陈留豆腐棍?	(146)
186. 怎样制作百页?	(147)
187. 怎样制作粉丝?	(147)
188. 怎样制作粉条?	(149)
189. 怎样制作粉皮?	(150)
190. 怎样制作腐竹?	(150)
191. 怎样制作长葛腐竹?	(152)
192. 怎样制作马铃薯虾片?	(152)
193. 怎样制作红薯果脯?	(153)
194. 怎样制作芝麻片?	(154)
195. 怎样制作冰糖花生?	(154)

196. 怎样制作奶油可可花生? (155)
197. 怎样制作鱼皮花生? (156)
198. 怎样制作油脂琥珀花生? (158)
199. 怎样制作卢氏麻片? (158)
200. 怎样制作甜薯片? (159)

一、烘烤食品类

1. 怎样制作一品烧饼?

(1)原料配方 面粉 575 克,猪油 225 克,清水 100 克,白糖 150 克,白芝麻 100 克,蜂蜜 65 克,桃仁 50 克,熟芝麻 25 克,香油 50 克,桂花适量。

(2)制作方法 ①面粉 250 克过箩,放在案板上开窝,放猪油 100 克,清水 100 克和成水皮。②面粉 250 克过箩,放案板上开窝,加猪油 125 克擦成酥。③将桃仁切碎,加入面粉 75 克及各种配料制成馅。④用水皮包入酥心压扁,擀成长方形,折三折,再擀成片,卷成卷,按 50 克 3 个揪剂。逐个压成皮,包入馅成圆形,用手压扁,一面粘上白芝麻,放入铁盘中,用火烤至金黄色即成。

2. 怎样制作黄桥烧饼?

(1)原料配方 精粉 5 千克,食盐 150 克,酵种 25 克,猪生板油 1.25 千克,饴糖 125 克,食碱(Na_2CO_3) 45 克,芝麻仁 355 克,香葱 1 千克,熟猪油 1.375 千克。

(2)制作方法 ①将面粉 1 千克用 75℃~80℃热水 500 克(夏季 50℃热水)拌和,摊晾至微温(20℃左右,夏季晾透)时加酵种揉匀,保温发酵 10 时~12 时。另用面粉 1.25 千克加 550 克热水(温度同上)拌和,稍凉后再与已发好的面团揉和,静置 1 时(即 1 个小时,以下类同)。②将面粉 2.75 千克放

盆内,用熟猪油拌和成油酥。将芝麻仁倒入热锅中,炒至芝麻起鼓呈金黄色时出锅,冷凉待用。将猪板油去膜,切成7毫米见方的丁。把香葱洗净去根切成细末,取其400克外加猪板油丁和食盐60克拌匀。将1.5千克油酥面加上葱末600克和精盐90克和匀。③将食碱用沸水化开,分数次放入酵面里揉匀,饧10分(即10分钟,以下类同)。揉成圆筒形长条,切成200个面剂,每个面剂包上油酥13克,擀成10厘米长、7厘米宽的面皮,左右对折后再擀成面皮,然后由前向后卷起来,用掌心平揪成直径6厘米的圆形面皮,放在左手掌心,铺上猪板油8.5克,再加带葱油酥10克,封口朝下,擀成直径8厘米的小圆饼。上面涂一层饴糖,糖面向下,扣到芝麻里。粘满芝麻后,装入烤盘,送进烤炉下层,关好炉门。3分后移到烤炉上层,再烤2分即可出炉。

3. 怎样制作草炉烧饼?

(1)原料配方 上白粉11.75千克,酵种1.125千克,油渣500克,芝麻仁425克,饴糖250克,烧饼末350克,食碱175克,食盐250克,香葱7.5千克,菜籽油1.25千克,猪油1.15千克。

(2)制作方法 ①取面粉9千克放入和面缸内,用85℃热水4.7千克拌成面絮,把酵种撕碎放入,用双手握拳不断揉揉至软韧、发光、无疙瘩为止。保温发酵4时~5时。另取面粉2.75千克,用菜籽油拌和成油酥面。②将香葱择净,洗后吹干,切成细末,将油渣、猪油切碎,一起在砧板上剁碎拌匀,盛入盆中,加食盐和烧饼末搅匀成馅。③在案板上撒些面粉,放上发面团,将用沸水溶化的碱液分次加入,搓揉至面团光滑不粘手,然后搓成长条,摘成大小相等的面剂250个,将油酥分

成相同份数。④逐个将面剂拍扁，在边上摘1小块面皮包上油酥，放在面剂中心，用手压成直径约8厘米的片，挑入馅心后包拢捏紧，用面杖擀成直径约10厘米的圆饼。用250克温水稀释饴糖，然后刷在烧饼表面，撒上芝麻。⑤用柴草5千克烧热炉坑，把烧尽的草灰分拨炉膛两侧，再用柴草5千克分数次放入炉内燃烧，用叉铲在燃烧的草上压一下，将炉膛两侧冷灰覆盖上面，随即用水刷把炉壁刷洗干净，自炉膛两侧下部向上贴饼，最后贴至炉顶。贴满后，将覆盖的冷灰拨向两侧，将未燃尽的柴草翻身，挑在叉铲上，手举叉铲进行烘烤，直至饼坯呈蟹壳黄色、起鼓时出炉，用小笤帚扫去烧饼上的浮灰。

4. 怎样制作小芝麻饼？

(1)原料配方 熟面粉23千克，白砂糖10千克，饴糖3千克，猪油4千克，白芝麻15千克，小苏打0.5千克，白糖粉1.5千克，粳米粉、水适量。

(2)制作方法 ①碎粉。将熟面粉压细筛匀，将粳米粉与糖拌匀过筛，操作时撒于台板上。②制坯。熟面粉放在台板上，使成盆形，将小苏打、熟猪油放在其中，另将砂糖加水烧成糖浆倒入，乘热搅拌均匀。待冷却后用滚筒或平板机压成薄面皮。再用空心圆形马口铁皮模子擀成银元形的生坯，筛去浮粉。③上麻。将芝麻放在竹筴里，适当拌湿，倒入饼坯，将竹筴拉动，待生坯两面粘满芝麻时筛去芝麻浮屑。④烘焙。将生坯依次排列在铁盘中，进炉烘焙，炉温为 $150^{\circ}\text{C}\sim 200^{\circ}\text{C}$ 。

5. 怎样制作松子麻饼？

(1)原料配方 皮子：精粉6.75千克，熟面粉6.75千克，饴糖8千克，生油1.5千克，小苏打0.25千克，水约2千克。馅料：枣泥2千克，松子1千克，糖猪油丁2千克，玫瑰花