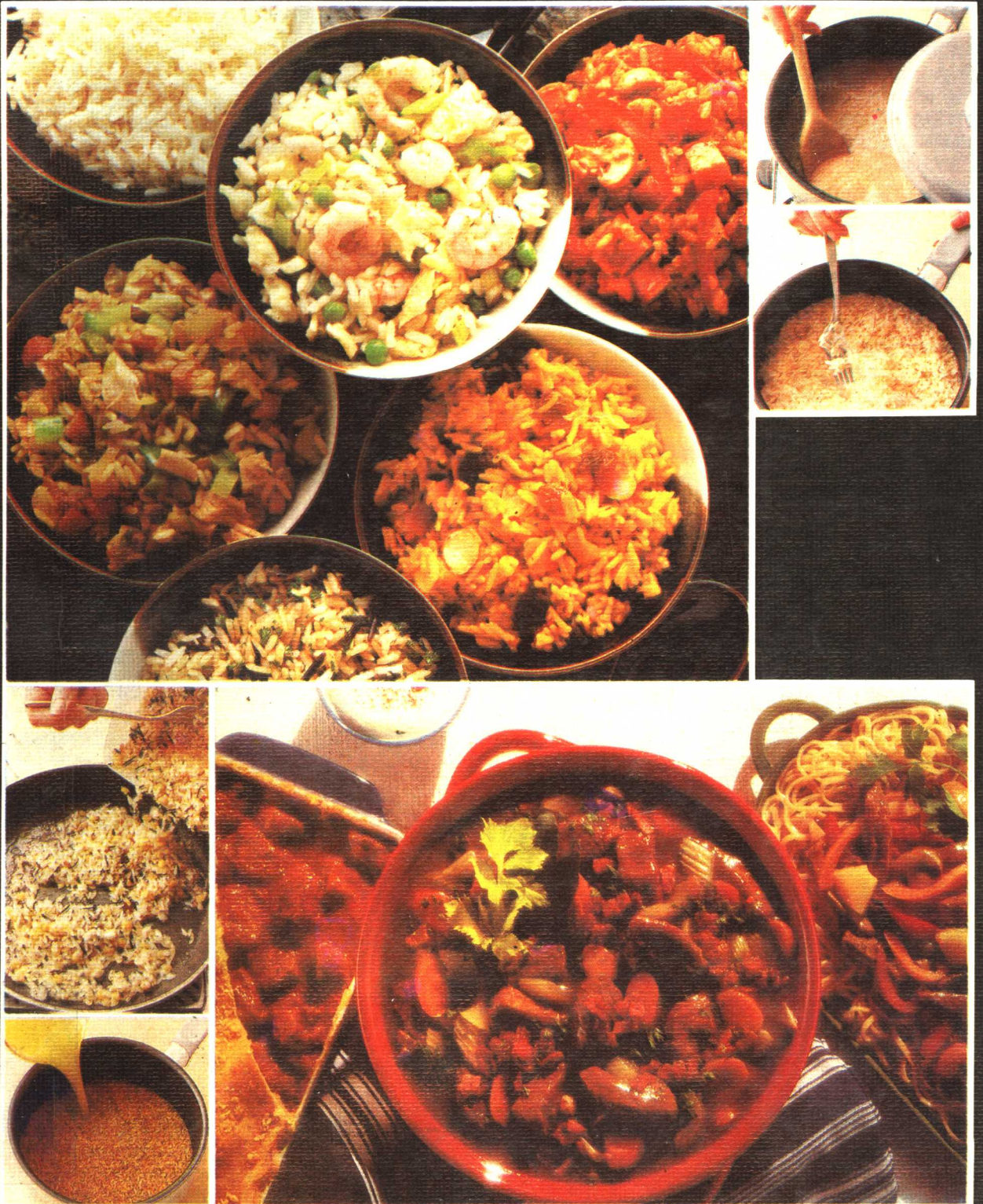


食品加工技术 工艺和配方大全 (上)

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

上册

刘宝家 李素梅 柳东等 编

科学技术文献出版社

内 容 简 介

本《大全》收集了国内、外食品近3000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、粮谷食品：面粉、面条、面包、饼干、米制食品、玉米食品、糕类、饼类、小食品、膨化食品；二、豆类食品：豆粉及其制品、豆腐及其制品、大豆蛋白及其制品、豆乳、豆乳酪；三、薯类食品：甘薯、马铃薯、木薯；四、淀粉。

食品加工技术、工艺和配方大全

上 册

刘宝家 李素梅 柳 东等 编

科学技术文献出版社出版

北京昌平百善印刷厂印制

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 708千字

1991年3月北京第一版第二次印刷

印数：4701—10200册

科技新书目：236-121

ISBN 7-5023-0958-6/TS·6

定价：13.00元

目 录

一、粮谷食品

1. 面粉、面条	(1)	包装米饭	(25)
燕麦复合营养粉	(1)	米饭罐头	(26)
甜食粉	(2)	日本的方便米饭——软罐头米饭	(27)
瑞士鼓丝鼓丝 (Couscous)	(2)	四喜饭团	(28)
面筋	(3)	日本快餐盒饭	(29)
用面粉制作卷粉和米线	(3)	用碎米制方便食品	(31)
通心粉	(4)	米制小食品	(31)
中国面条	(4)	用糙米加工食品	(32)
中江挂面	(5)	携带营养食品	(32)
台湾的方便面条	(6)	水磨糯米粉	(33)
快速复水方便面	(7)	米粉及其制品	(34)
日本挂面	(8)	方便米粉	(34)
福州线面	(9)	米制粉干	(35)
褐藻酸钠挂面	(9)	兴化米粉干	(36)
萍果浆渣挂面	(10)	家庭制米粉干	(37)
切面	(10)	炒米粉 (福建风味)	(38)
煮面	(11)	过桥米线 (云南风味)	(38)
方便冷冻干燥面类	(11)	川西翡翠米凉粉	(39)
方便干燥面类	(12)	桂林马肉米粉	(39)
蛋白质强化面类	(13)	3. 玉米食品	(40)
日本的速煮面和冷冻面	(14)	玉米的实用价值及加工制品	(40)
包装煮面	(14)	美国的玉米食品	(42)
赖氨酸龙须面	(15)	作面包原料的新型玉米粉	(44)
快餐面	(15)	(早) 快餐食品——玉米	(45)
切面条	(16)	玉米片	(46)
通心面	(17)	联邦德国玉米片	(47)
速食面	(18)	玉米米	(48)
绿色面条	(20)	玉米颗粒制米	(49)
强力儿童营养面	(21)	4. 面包	(49)
云梦鱼面	(22)	面包制作方法	(50)
伊府面	(22)	主食面包	(50)
2. 米、米饭、米粉	(22)	点心面包	(52)
速煮米	(22)	快速生产面包新工艺	(56)
日本方便米饭	(23)	袋状面包	(58)
美国速熟米饭	(23)	大方包	(58)
脱水米饭	(24)	经济面包	(58)

简易面包	(59)	酥性饼干	(78)
大锅盖面包	(59)	甜酥饼干(曲奇饼干)	(79)
车轮面包	(60)	梳打饼干	(80)
酥皮面包	(60)	甜梳打饼干	(81)
豆芽面包(豆馅面包)	(61)	维夫饼干	(82)
小辫子面包	(61)	液体馅华夫饼干	(83)
果子面包	(61)	印花饼干与蛋黄饼干	(84)
果酱小面包	(61)	五花饼干	(84)
果酱面包	(61)	红茶奶油饼干	(85)
枣泥面包	(62)	粗饼干	(85)
胡桃面包	(62)	夹心饼干	(86)
花样面包	(62)	廉价高营养饼干	(88)
营养面包	(62)	可长期贮藏的高蛋白饼干	(88)
牛奶面包	(63)	消糖饼干	(89)
奶油面包	(64)	婴儿乐饼干	(89)
奶豆腐小面包	(64)	儿童营养饼干	(90)
热狗小面包	(64)	6. 饼类食品	(91)
羊角小面包	(65)	天津月饼——宫饼	(91)
餐肉面包	(65)	普通苏式月饼	(92)
火腿面包	(65)	苏式黑芝麻椒盐月饼	
蛋黄面包	(66)	(苏州特色)	(93)
什锦面包	(66)	扬式黑麻椒盐月饼	(94)
面包布丁	(66)	广式月饼	(94)
麦片面包	(66)	提浆月饼	(96)
含有米糠的食品面包	(67)	广东(京)五仁月饼	(97)
脱脂大豆面包	(68)	广东(京)火腿月饼	(97)
豆浆面包	(68)	广东(京)豆蓉月饼	(97)
多维面包	(69)	广东(京)枣泥月饼	(98)
赖氨酸面包	(70)	广东(京)豆沙月饼	(98)
纤维面包	(70)	广东(京)烤鸭月饼	(98)
添加玉米粉的面包	(71)	咸肉月饼	(98)
玉米、小麦粉面包	(71)	甜肉月饼	(98)
米粉面包	(72)	广东加头凤凰烧鸡月饼	(99)
英国主食白面包	(72)	广东加头七星伴月饼	(99)
美国主食面包	(72)	加头珠江鸳鸯月饼	(99)
日本主食面包	(73)	鸡丝月饼	(99)
墨西哥面包	(73)	宁式白糖酥饼	(100)
法兰西面包(亦称硬占包)	(73)	香酥饼	(100)
瑞士面包	(73)	妻堰酥饼	(101)
5. 饼干	(74)	梓潼酥饼	(101)
饼干的类别及制作方法	(74)	干菜擦酥饼	(102)
韧性饼干	(77)	莲蓉酥饼	(102)
		火腿酥饼	(103)

双麻酥饼	(103)	百果提浆饼	(125)
花色酥饼	(104)	冰糖百果饼	(125)
萝卜丝酥饼	(106)	白皮枣泥饼	(126)
萝卜饼	(106)	北京枣泥饼	(126)
酥皮麻饼	(107)	椰蓉杏仁饼	(126)
牛肉麻饼	(108)	小凤饼	(127)
松子麻饼	(108)	龙凤饼	(127)
小芝麻饼	(109)	酒皮饼、奶皮饼	(128)
双面双色麻饼	(109)	茯苓饼	(128)
椒盐麻饼	(109)	桂花栗饼	(129)
油炸糖麻饼	(110)	五色玉兰饼	(129)
黄桥烧饼	(111)	酒皮鲜花玫瑰饼	(130)
豌豆苗烧饼	(111)	玫瑰饼	(130)
草炉烧饼	(112)	鲜花藤萝饼	(132)
蟹黄烧饼	(112)	豆沙细饼	(132)
周村酥烧饼	(112)	山东金丝蒸饼	(132)
椒盐酥烧饼	(113)	酒酿饼	(133)
蟹壳黄(高档芝麻烧饼)	(113)	牛肉焦饼	(133)
一品烧饼	(114)	肉丁饼	(134)
炸一品烧饼	(114)	樱饼	(134)
扬州饼	(114)	汉堡包肉饼	(134)
潮州饼	(115)	锅饼	(135)
潮州猪油芝葱饼	(116)	豆沙锅饼	(135)
六凤居葱油饼	(117)	鸡丝锅饼	(135)
蒙古馅饼	(117)	7. 蛋糕	(136)
鸡蛋饼	(118)	蛋糕的种类和制作方法	(136)
福建礼饼	(118)	清蛋糕及派生品种	(137)
包袱饼	(119)	圣诞老人蛋糕	(137)
白绫饼	(119)	上海奶油蛋糕	(139)
水晶饼	(119)	鲜奶油栗子蛋糕	(139)
水晶软饼	(120)	奶油蛋糕	(140)
法饼	(120)	筒形蛋糕	(140)
荸荠饼	(121)	水果蛋糕(一)	(141)
荠菜春饼	(121)	水果蛋糕(二)	(141)
冰糖饼	(122)	香草蛋糕	(141)
苏式桂花白糖饼	(122)	杏仁蛋糕	(142)
三鲜饼	(122)	葱油蛋糕	(142)
西樵大饼	(123)	外文蛋糕	(143)
福肉饼	(123)	德国乳酪蛋糕	(144)
丰收饼(自来红)	(123)	杏仁水果大蛋糕	(144)
杏仁饼	(124)	柠檬小蛋糕	(145)
火腿萝卜饼	(124)	奶油乳酪蛋糕	(146)
菊花饼	(125)	黄油蛋糕	(147)

核桃仁小蛋糕	(147)	快餐粘糕	(163)
巧克力小蛋糕	(148)	三色粘糕	(164)
果酱蛋糕卷	(148)	千层油糕	(164)
可可蛋糕	(148)	八宝油糕	(165)
可可小圆蛋糕	(149)	榄仁猪油糕	(165)
蛋白圆蛋糕	(149)	桃麻猪油糕	(165)
咖啡蛋糕	(150)	花糕	(166)
咖啡小蛋糕	(150)	粗花糕	(167)
奶油小蛋糕	(150)	细花糕	(167)
树根蛋糕	(151)	新都桂花糕	(168)
瑞士黑森林蛋糕	(151)	梅花糕	(168)
奶油花蛋糕	(152)	百花糕	(169)
奶油卷蛋糕	(152)	水花糖糕	(169)
大花蛋糕	(153)	重阳花糕	(169)
雪布卷蛋糕	(153)	仁寿芝麻糕	(170)
冰皮蛋糕	(153)	常州大麻糕	(170)
三色蛋糕	(153)	五色大麻糕	(171)
玻璃蛋糕	(153)	麻烘糕	(171)
叉烧甘露卷蛋糕	(154)	松糕	(172)
切白卷蛋糕	(154)	猪油蒸头松糕	(173)
拿破仑奶油蛋糕	(154)	黄松糕	(173)
朱古力忌林蛋糕	(155)	发糕	(173)
布丁蛋糕	(155)	荤油米糕	(173)
巧克力奶油夹蛋糕	(155)	枣泥米糕	(174)
雀巢奶油蛋糕	(155)	电烘玉米发糕	(174)
莲花蛋糕	(156)	稷面糕(粗粮细做)	(175)
榄仁切蛋糕	(156)	长寿糕	(175)
梅花蛋糕	(156)	耳朵眼炸糕	(176)
夹心蒸蛋糕	(157)	云片糕	(176)
苏式蒸蛋糕	(157)	山楂云卷糕	(177)
苏式各种烧蛋糕	(158)	核桃夹心糕	(177)
卷筒蛋糕	(159)	玫瑰百果蜜糕	(178)
家庭自做蛋糕	(159)	烘糕	(178)
大米蛋糕	(160)	花生烘糕	(179)
8. 其它糖类食品	(160)	芡实糕	(179)
红枣年糕	(160)	丝丝糕	(180)
桂花糖年糕	(161)	灯草糕	(181)
百果年糕	(161)	峨眉糕	(181)
脂油年糕	(162)	核桃糕	(182)
猪油年糕	(162)	砂仁糕	(182)
鸡油年糕	(162)	香酥糕	(183)
广东年糕	(162)	薄荷水蜜糕	(183)
福建年糕	(163)	蒸上白糖切糕	(184)

定胜糕·····	(184)	咖喱牛肉擘酥·····	(201)
玉带糕·····	(184)	千层酥·····	(202)
松子枣泥拉糕·····	(185)	冬蓉酥·····	(202)
海绵糕·····	(185)	烧卖酥·····	(203)
印糕·····	(185)	红凌酥(玫瑰豆沙酥)·····	(203)
火炙糕·····	(186)	皮蛋酥·····	(203)
香糕·····	(186)	蚝豉酥·····	(203)
茯苓糕·····	(187)	叉烧香酥·····	(204)
蜂糕·····	(187)	莲蓉甘露酥·····	(204)
桔香蜂糕·····	(187)	苏式杏仁酥·····	(204)
白蜂糕·····	(188)	葱油桃酥·····	(205)
软脂糕·····	(189)	袜底酥·····	(205)
伦敦糕·····	(189)	桂花方酥·····	(205)
珍酥糕·····	(190)	合子酥·····	(206)
夹沙条头糕·····	(190)	菊花酥·····	(206)
双色糕·····	(191)	合油酥·····	(207)
朝鲜族打糕·····	(191)	玫瑰冰雪酥·····	(208)
西塘八珍糕·····	(192)	鱼云酥·····	(208)
松子糕·····	(192)	玉环酥·····	(209)
白糖嫩酵糕·····	(192)	黑麻酥·····	(209)
加馅卷糕·····	(193)	潮州猪油蛋黄酥·····	(209)
小茶糕·····	(193)	玉馅酥·····	(210)
五色方糕·····	(193)	麦精酥·····	(210)
甘笋甜糕·····	(193)	成都凤尾酥·····	(211)
四宝甘笋糕·····	(194)	重庆赖桃酥·····	(212)
蛇汁茯苓糕·····	(194)	海参酥·····	(213)
鲜奶碗糕·····	(194)	龙眼酥·····	(213)
9. 酥类食品 ·····	(195)	一口酥·····	(214)
白油桃酥·····	(195)	三角酥·····	(215)
核桃酥·····	(195)	一捏酥·····	(215)
椒盐桃酥·····	(196)	葱油酥·····	(216)
佛手酥·····	(196)	无锡惠山油酥·····	(217)
马蹄酥·····	(197)	健身美容食品——薏美酥·····	(217)
麒麟酥(北京名点)·····	(197)	10. 蒸煮食品 ·····	(218)
蝴蝶酥·····	(197)	各式包子·····	(218)
奶油燕窝酥·····	(198)	开花包·····	(219)
金钱酥·····	(199)	天津包子(狗不理包子)·····	(220)
奶油条酥·····	(199)	三丁大包·····	(221)
麻仁牛舌酥·····	(200)	薄皮包·····	(221)
开面果酱酥·····	(200)	加蟹小笼包·····	(222)
面包酥·····	(200)	什锦素菜包·····	(222)
淋糖扭酥·····	(201)	虾肉小笼·····	(223)
淋糖擘酥·····	(201)	小笼灌汤包·····	(223)

蟹黄包子	(224)	麻花	(247)
猪肉蟹点(包子)	(224)	金丝麻花(1)	(248)
野鸭灌汤包	(225)	金丝麻花(2)	(248)
生肉包	(225)	干糖麻花	(248)
雪笋包	(226)	十八街麻花(天津风味)	(249)
蟹黄汤包	(226)	味精麻花	(249)
文楼汤包	(227)	醪糟麻花	(250)
小笼馒头	(228)	四川蜜麻花	(251)
南翔小笼馒头(上海南翔名产)	(228)	油炸花果	(251)
水酵馒头	(228)	蓼花	(252)
蟹粉烧卖	(229)	冰花士干圈	(253)
四季烧卖	(229)	小花片	(253)
蟹黄养汤烧卖	(231)	雪花蜜	(254)
车螯烧卖	(231)	蜜供	(254)
干蒸烧卖	(232)	蜜三刀	(255)
翡翠烧卖(扬州风味)	(232)	蜜麻条	(255)
翡翠烧卖(北方特色)	(233)	萨其马(北方特色)	(255)
都一处烧卖(北京风味)	(233)	广式萨其马	(256)
鸡丝卷	(234)	北京萨其马(金丝糕)	(256)
簪叶芝麻糖细卷	(234)	协盛隆萨其马	(257)
豆面粘米堆	(235)	家制萨其马	(257)
幸福双(浙江风味)	(235)	春卷	(258)
牛羊肉煮馍(陕西风味)	(236)	上海春卷	(258)
烫面蒸饺	(236)	炸春卷	(259)
淮饺	(237)	广式春卷	(259)
薄皮鲜虾饺	(237)	炸大排岔	(259)
金鱼饺	(238)	糖排岔	(260)
王兴记馄饨	(238)	姜汁排岔	(260)
三鲜馄饨	(239)	中果球	(260)
刀削面	(239)	麻球	(261)
枫镇大面	(240)	凤凰球	(261)
担担面	(240)	花边饺、雪饺	(261)
白汤大面	(241)	泸州葡萄仿	(262)
银丝面	(241)	龙江煎堆	(262)
刀鱼卤面	(241)	九江煎堆	(263)
鱼汤面	(242)	豆沙软角	(263)
杭州虾爆鳝面	(242)	花生脆角	(264)
五芳斋粽子	(243)	莲蓉酥角	(264)
广东什锦裹蒸粽	(243)	椰丝酥角	(264)
乔家栅粽子(徽式上海名点)	(244)	炮仗花	(264)
台湾粽子	(244)	雪条、雪棍	(265)
家制广东风味粽子	(245)	三色片	(265)
11. 油炸食品	(247)	大良崩砂	(265)

全蛋甜蛋散	(266)	奶油夹心片	(281)
大良糕煎	(266)	奶油拉花片	(281)
酥合子、酥角(上海风味)	(266)	蛋包	(282)
菜角	(266)	沙盖	(282)
韭菜盒(福建风味)	(267)	古盖	(282)
韭菜合子	(267)	干蹦	(283)
枣泥酥盒	(268)	火纸筒	(283)
欢喜团	(268)	金春锅贴	(283)
巧果	(268)	没底端	(284)
油馓子	(269)	栗子馒头	(284)
炸馓子(河南风味)	(269)	家制水煎小馒头	(284)
江米条	(269)	生煎包	(285)
开口笑	(270)	锅滂荠菜包	(285)
套环	(270)	一品糍粑(浙江风味)	(286)
虾池	(270)	三鲜豆皮(鄂式上海名点)	(286)
倒巴	(271)	兰草点心	(286)
家庭自制小吃——抄果	(271)	白雪枣	(287)
糖耳朵	(272)	厦门炒面线	(287)
焦圈	(272)	13. 膨化食品	(288)
炸回头	(272)	膨化食品的种类和原理	(288)
北京炸回头	(273)	膨化谷物类	(290)
麻团	(273)	膨香酥	(292)
糖豆荚	(273)	膨化玉米面包	(293)
软糖枣	(273)	膨化小米面蒸糕	(294)
什锦小炸食	(274)	膨化粉压缩饼干	(294)
糖纳子(国外)	(275)	膨化粉凉糕	(294)
糖纳子(国内)	(275)	膨化粉烧饼	(295)
京味炸三角	(275)	膨化粉面茶	(295)
蒸食炸	(275)	膨化小食品	(295)
12. 烘烤、煎炒食品	(276)	玉米营养米和儿童膨化食品	(296)
葱油火烧	(276)	玉米花方便食品(美国)	(296)
糖火烧	(276)	用调味品增香的玉米花方便食品	(297)
德清大火烧	(277)	玉米花快餐食品	(298)
酥烧	(277)	玉米花沾(美国)	(299)
京八件	(278)	14. 西式糕点	(300)
薄脆	(278)	西式糕点种类和制法	(300)
高桥薄脆(上海名产)	(279)	司康饼(scone)	(304)
长寿薄脆	(279)	蛋挞(tortilere)	(304)
双麻	(280)	意式色拉卷筒(manicotti)	(305)
鱼包	(280)	意式番茄攀(Pizza)	(305)
佛手	(280)	花生奶油夹	(305)
糯米盒	(281)	日本西点	(306)
奶油薄片	(281)	樱叶点心	(307)

西式酥饼	(307)	金鱼(苏式船点)	(311)
苏翘油煎饼	(308)	什锦点心	(311)
家庭儿童西点	(308)	艺术糕团	(312)
15. 其它糕点	(309)	合川桃片	(313)
小动物面点	(309)	椒盐桃片	(314)
苏式船点	(310)	桃盐桃片	(315)
小白兔(苏式船点)	(310)	小麦胚芽薄片营养食品	(315)
白鹅(苏式船点)	(311)	米胚芽薄片营养食品	(315)
小鸡(苏式船点)	(311)	玉米胚芽薄片营养食品	(316)

二、豆类(油料)食品

1. 豆粉及其制品	(320)	含乳酸菌的纳豆食品	(339)
速溶豆粉	(320)	豆乳西点14例	(339)
湿法制作速溶豆粉	(320)	3. 豆腐及其制品	(342)
豆浆粉	(321)	豆腐	(342)
无豆腥味整粒大豆粉	(322)	豆腐的简易制作	(344)
大豆粉制含糖炼乳	(323)	五巧豆腐	(345)
全脂速溶多维豆奶粉	(324)	高产豆腐(一)	(346)
全脂豆粉婴儿食品	(325)	高产豆腐(二)	(346)
用大豆做的断奶婴儿食品	(325)	南京嫩豆腐	(347)
拌饭食用的高营养黄豆粉	(326)	冷榨豆饼制豆腐	(349)
豆粉凉粉	(326)	靖西姜黄豆腐	(350)
2. 豆乳及其制品	(327)	咖啡豆腐	(350)
豆乳	(327)	鸡蛋豆腐	(350)
豆乳的加工方法	(328)	具有糊香味的花生豆腐	(351)
美国伊利诺大学豆乳制备法	(328)	日本包装豆腐	(352)
均质豆浆	(328)	利用脱脂大豆加工豆腐	(352)
日本酸豆乳	(329)	用葡萄糖酸 σ -内酯为凝固剂做豆腐	(353)
用大豆发芽方法加工大豆乳	(329)	豆腐类凝固食品	(353)
乳酸发酵豆乳	(331)	无豆腐渣豆腐	(354)
无奶酸豆乳	(332)	高质量豆腐	(355)
二维素豆乳	(333)	豆腐干	(356)
大豆蛋白乳	(333)	五香豆腐干	(356)
豌豆酸乳	(334)	卤汁豆腐干	(357)
用大豆制造仿牛乳	(335)	名特产豆腐干	(359)
豆乳酪	(336)	干燥豆腐	(360)
新型豆乳酪	(336)	干燥豆腐新制法	(361)
用大豆制备干酪代食品	(336)	冻豆腐	(362)
保健食品——蛋白酪	(337)	冷冻豆腐	(363)
花生酸酪	(337)	含胶原质和钙质的豆腐制品	(363)
日本的豆乳食品	(337)	豆腐布丁	(364)
豆乳压缩食品	(339)		

豆腐点心	(364)	咸牛肉型的植物蛋白食品	(386)
熏制豆制品	(365)	制取咸肉代食品	(386)
鸡腿	(365)	模拟肉食品	(386)
素鸡	(366)	鸡丁代制品	(388)
素卷	(366)	日本大豆火腿	(388)
素虾	(366)	肉蛋类代食品	(389)
炸红虾	(367)	用大豆做的高蛋白方便食品	(389)
櫻桃豆腐	(367)	人造蛋白和人造蛋黄	(390)
糖蜜枣	(368)	风味大豆食品	(390)
油炸豆制品	(368)	用豆粕制豆制品	(390)
4. 其它豆制品	(369)	6. 豆类(油料)糕点、小食品	(391)
腐竹	(369)	绿豆糕	(391)
长葛腐竹	(370)	水绿豆糕	(391)
家庭制作腐竹	(370)	四川绿豆糕	(392)
巧制豆腐筋	(371)	京式桂花绿豆糕	(392)
陈留豆腐棍	(371)	亳县绿豆糕	(393)
武汉霉干张	(372)	蒸绿豆糕	(393)
巧用豆腐渣制作豆腐糕点	(372)	豌豆糕	(393)
以豆腐渣为原料加工油炸丸子	(373)	五香黄豆	(394)
百页	(374)	奶油五香豆	(394)
豆渣膨化食品	(374)	玫瑰糖豆板	(394)
霉豆渣	(375)	糖豆瓣	(394)
大豆发酵食品——丹贝	(375)	豆瓣泥糕	(395)
大豆加工品“AS-K”		豌豆黄儿	(395)
(商品名)	(376)	琥珀花生	(395)
膨化大豆食品	(376)	油脂琥珀花生	(395)
5. 大豆蛋白及其制品	(377)	奶油花生米	(396)
日本的大豆蛋白及制品	(377)	奶油花生	(397)
大豆蛋白的提取	(377)	奶油可可花生	(397)
简易制备大豆分离蛋白	(379)	蛋黄花生	(398)
大豆食用组织状蛋白	(379)	冰糖花生	(398)
制取脱色大豆蛋白食品	(379)	鱼皮花生	(398)
大豆蛋白食品原料	(380)	酥皮花生仁	(400)
膨化大豆蛋白食品	(381)	花生沾	(400)
植物蛋白食品	(381)	酥花生片	(400)
乳酪风味的蛋白食品	(382)	花生酥糕	(400)
大豆植物蛋白肉	(382)	芝麻片	(401)
组织化仿制食品	(384)	卢氏麻片	(401)
四鲜植物蛋白肉罐头	(385)	芝麻制美容食品	(402)
植物蛋白“鱼肉松”	(385)	蜂蜜糖衣坚果	(402)

三、薯类食品

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. 甘薯..... (404) | 法国油炸冻土豆条..... (412) |
| 甘薯食品..... (405) | 炸薯条..... (413) |
| 甜薯片..... (406) | 快餐土豆片..... (413) |
| 甘薯点心..... (406) | 法国式油炸土豆丝..... (413) |
| 薯类人造米..... (406) | 土豆面条..... (414) |
| 日本用白薯生产糖化代乳粉..... (407) | 马铃薯虾片..... (414) |
| 糖水甜薯罐头..... (407) | 马铃薯泥..... (415) |
| 红薯果脯..... (408) | 干制土豆、胡萝卜..... (415) |
| 美国红薯果酱..... (409) | 马铃薯小吃..... (415) |
| 2. 马铃薯..... (409) | 各种形状的油炸马铃薯小食品..... (417) |
| 马铃薯方便食品..... (410) | 山药糕..... (417) |
| 国外各种马铃薯食品..... (410) | 网油薯茸饼..... (418) |
| 国外4种马铃薯食品..... (411) | 3. 木薯..... (418) |
| 法国方便土豆食品..... (412) | 木薯婴幼儿食品..... (418) |

四、淀 粉

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. 淀粉..... (420) | 粉丝新制作法..... (434) |
| 甘薯淀粉..... (420) | 土豆淀粉粉丝..... (434) |
| 马铃薯淀粉..... (423) | 豆类粉丝..... (436) |
| 马铃薯制试剂用淀粉..... (424) | 蚕豆粉丝..... (436) |
| 木薯淀粉..... (425) | 玉米豌豆合制粉丝..... (437) |
| 玉米淀粉..... (426) | 宽粉丝..... (437) |
| 小麦淀粉..... (429) | 红叶湘粉..... (438) |
| 藕粉..... (430) | 粉条..... (438) |
| 百合粉..... (431) | 来阳红薯粉条..... (439) |
| 豆类淀粉..... (431) | 凉粉..... (439) |
| 野生植物淀粉..... (432) | 银丝酥..... (440) |
| 2. 淀粉制品..... (432) | 菠萝豆..... (440) |
| 粉皮..... (432) | 淀粉馅..... (441) |
| 玉米粉皮..... (433) | 用木薯淀粉制幼儿食品..... (441) |
| 粉丝..... (433) | |

一、粮谷食品

粮谷是人类的主食品种之一,是人体所需糖类(碳水化合物)的主要来源。此外,还含有相当数量的蛋白质、脂肪、纤维素、维生素和矿物质等人体必需的营养成分。粮谷包括稻谷、小麦、玉米、高粱、粟(谷子)、黍、大麦等。其营养成分如下表:

粮谷营养成分表(可食部分每100克含量)

名称	水分(克)	蛋白质(克)	脂肪(克)	糖(克)	粗纤维(克)	矿物质(毫克)			维生素(毫克)			热量(千卡)*
						钙	磷	铁	A	B	C	
大米	14.0	7.6	1.9	76.9	0.5	13	211	1.5		0.18		349
标准粉	13.5	10.4	1.7	72.5	0.8	31	184			0.90		346
玉米	10.1	11.0	5.8	73.0	2.2	22	210	1.6	0.1	0.44		365
高粱	13.1	10.0	4.0	69.4	1.6	17	230	5.0		0.21		365
小米		9.7	1.7	77.0		21	240	4.7		0.73		362
大麦		10.5	2.2	66.0		43	400	4.1		0.46		326

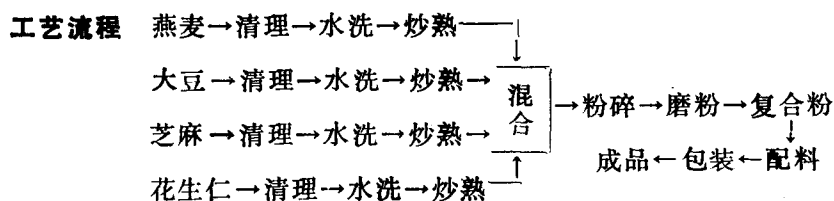
*1千卡=4184焦耳

粮谷食品的品种繁多,制作方法也各种各样。为了叙述方便,分为下列15类:1.面粉、面条;2.米、米饭、米粉;3.玉米食品;4.面包;5.饼干;6.饼类食品;7.蛋糕;8.其它糕类食品;9.酥类食品;10.蒸煮食品;11.油炸食品;12.烘烤、煎、炒食品;13.膨化食品;14.西式糕点;15.其它糕点。

1. 面粉、面条

燕麦复合营养粉

要提高粮食中蛋白质的含量,必须走配合粮食的道路。燕麦中蛋白质含量较低(约10%),很少有人吃燕麦粉。在燕麦中加配大豆14%、花生仁3%、芝麻3%,经过炒熟混合磨成粉,再配加25%的白糖,就制成燕麦复合营养粉。由于加了大豆、花生仁(含蛋白质20~33%)、芝麻(含蛋白质22.7%),燕麦复合营养粉中的蛋白质有了相当的提高,其中又含有一定量的油和糖,并且具有燕麦和芝麻的独特香味,就成了老少皆宜的理想食品。食用也很方便,用开水调和即可,最适用于早餐、晚餐,也是野外工作者和旅游者的良好食品。每袋500克包装。



甜食粉

用细加工的粗麦粉、淀粉、细糖粉、脱脂奶粉和喷雾干燥的脂肪乳浊液，制成一种粗面的甜食粉。将甜食粉用开水冲、搅动，便形成奶味的、类似布丁的热甜食。

原料配方 细加工粗麦粉23% 细糖粉28% 粉状高粱粉21% 盐0.2% 含67%的氢化可可油23% 赋香剂0.7% 喷雾干燥脱脂奶粉+喷雾干燥脂肪乳化液7% 增色剂0.1%

制作方法 将369克沸水加入112克甜食粉中，用叉搅动半分钟即可。可做即食快餐。

瑞士鼓丝鼓丝 (Couscous)

瑞士生产的一种新的面类食品“鼓丝鼓丝”，是一种色泽浅黄的粒状面类食品，其粒度有如我国的黍米一样，食味良好，口感有韧性。这种食品在欧洲很受欢迎。其生产工艺简单，产率高，卫生条件好，产品颗粒均匀，便于运输，食用方便，是一种较有发展前途的新食品。

生产“鼓丝鼓丝”，既可以硬麦制取的粗粒粉为原料，也可以各种软麦制取的普通面粉为原料。

工艺流程 配料→混合→松粉→汽蒸→干燥→冷却→分级→包装→产品

制作方法 1.原料面粉自筒仓由蛟龙喂料器送入筛粉机，然后经气力输送线送至4台TCDS喂料器内，在此面粉和水按一定比例进行混合配料。每台喂料器的下方各有一台卧式双轴混合器，卧式双轴混合器由不锈钢制成，搅拌轴外置轴承，物料在混合器内搅拌结团成为颗粒状。4台两组配料及混合系统的产量为2×500公斤/小时。

2.经混合成颗粒状的物料，再经松粉机松粉后，进入TABD蒸面机，在蒸面机的进口处装有分散器，在蒸面机内还装有从传送带上刮下预煮产品的机械装置。物料在蒸面机内经汽蒸成为预煮产品，出蒸面机后再经一次松粉，然后再由气力输送线送入带式干燥机。物料在干燥机内连续运行，干燥成合适水分，并使颗粒物料定形。每台干燥机内均装有温、湿调节器。

3.经干燥的物料进入两台流化槽式冷却机中，使物料冷却至室温，然后进入分级机。在第一组分级机内装有磁选设备，以去除磁性金属杂质。经第一组分级机分出的大型颗粒送入四辊磨中重磨，以减小大型颗粒的粒度，四辊磨的磨辊轧距可以根据需要进行调节。第一组分级机分出的合适颗粒进入第二组分级机内，在此分成大、中、小三种粒度的“鼓丝鼓丝”，而分出的细粉则返回到原料库中。

4.最后对大、中、小三种粒度的“鼓丝鼓丝”分别进行贮存或包装。

面筋

面筋的生产过程，就是从小麦面粉中提取凝胶的蛋白质的过程。一般面粉中含水分8~12%、淀粉60~80%、蛋白质8~15%。每100公斤面粉可得湿面筋25公斤和小麦淀粉58公斤左右。

制作方法 1.原料准备：将面粉置于容器中，加入相当面粉重量40%的水（水中含3%的食盐），充分拌和，加工成粘性强的面团。然后静置1小时，夏季静置时间可稍短些，以防变酸。加水量不可过多。以免蛋白质来不及粘就分散在水中，给操作带来困难，也影响面筋提取率。

2.制取：将面团置于密孔罗、筛或粗布中淋水，清洗时淀粉随水流走，留在罗里或布内的粘在一起的蛋白质即为湿面筋。水洗的次数越多，面筋中的淀粉夹杂率越低，蛋白质的成分越高，质量也就越好。一般水洗3~5次。洗过面粉的水中含有大量淀粉，经沉淀可获得小麦淀粉。湿面筋的含水率为38%，蛋白质为60%左右，表面光滑，弹性足，韧性好。

制作方法 1.油面筋：可以加面粉，也可不加面粉。加面粉的配方（北京、上海）是：湿面筋10公斤，加面粉2.0~2.9公斤，再加少量盐。搅拌7~8分钟，取出后切成小块制成小球，先投入油温为90~100℃的油锅里，炸3~5分钟，使球的外层起一层破皮，捞出后再投入油温为130~240℃的油锅里，再炸10分钟出锅即可。

2.水面筋：将湿面筋切成小块或制成小球，然后投入水锅，用蒸汽加热，使蒸汽保持100℃左右，持续30分钟，即成水面筋。

2.烤麸：将湿面筋平摊在蒸笼中，厚度为2~3厘米，加热30分钟，即成烤麸。

用面粉制作卷粉和米线

卷粉和米线，是人们喜爱的食品，历来都是用大米制成。

在面粉中，决定色、味特征的最主要成分是关于面粉16%的麦胶蛋白和麦谷蛋白，其特性是不溶于水，吸水性强，粘力甚强，富有延伸性，也就是平常所熟悉的面筋。其次是占面粉65~80%的淀粉，形态与大米淀粉相似，均是多糖类高分子聚合物，无异味。因此，只要从面粉中提出面筋，就可把存下的淀粉制成时鲜的卷粉和米线。

制作方法（卷粉） 用二级或三级面粉2.5公斤（数量可根据需要而定）加水揉面，达到均匀一致不粘手为止。反复揉搓后将面团放在盆内用清水浸泡20分钟。使面团中的面筋吸水膨胀，分子互相连接，形成网状粘性物质。

然后将面粉在水中揉开，反复搓洗，待水的浓度增至一定限度时，用罗筛过滤，筛下物变成粉浆，其中包括淀粉、麸皮和水溶性物质，筛上是面筋、麦麸混合物。反复搓洗三四次，淀粉基本上洗净，沉淀备用。筛上用清水冲洗，去除麦麸和少量淀粉，直接放入清水中不发生混浊为止。重量大约600克左右，作为较高级的副食品原料。

淀粉沉淀，可以加些明矾水，使其进度加快，约1小时左右，除去多余清水，使粉浆浓度适宜（和米制卷粉浓度基本一致）。

用卷粉盘在铁锅中蒸制卷粉，和蒸米卷粉一样操作，可得湿卷粉6~7.5公斤，每公斤面粉约制得湿卷粉2.5~3公斤。

蒸制卷粉时，锅内的水要沸腾，但水蒸气都不能进入卷粉盘内。粉浆浓度要适宜，太浓

卷粉开裂，太稀则不能成型。

制作方法（米线） 制作米线，只要把粉浆与米浆同样处理即可制成面粉米线。

通 心 粉

通心粉亦称通心面，在国外已是极普通的面制品之一，我国上海、广州、天津等地也有少量生产。通心粉的种类很多，一般都是选用淀粉质丰富的粮食经粉碎、胶化、加味、挤压、烘干而制成各种各样口感良好、风味独特的面类食品。

通心粉种类 1.长通心粉：此品分空心和实心两种，断面圆形，空心外径 $\phi 4$ 毫米、内径 $\phi 2$ 毫米；实心的 $\phi 2$ 毫米。长度在220~250毫米。原料多用小麦粉，用玉米粉和大米粉时需经预糊化工序。

2.短通心粉：此品是在生产长粉的设备上改变模头和切刀速度而制成的异形产品，其中有：短面管，长20~30毫米，外表光或压有条纹，中空成直管或弯管状；螺壳粉，外观极似扇形贝壳并有条纹；桂花粉，压成桂花形状，直径10毫米左右，厚度0.8~2毫米；环状粉，外形圆环状或车轮形，亦可做成各种数字模样。这类产品可以做汤煮吃也可以调味炒吃。

3.油炸食品：此品与短通心粉制造类似，只是在淀粉中加入一些鲜汁调味和面，经通心粉机挤压成形，而后干燥、过油炸成香酥可口的食品。

原料配方 短通心粉面制品的主要原料是一级精面粉及水。面粉筋度为27~30%，最好使用高筋度面粉，面粉与水按重量100:28配比。

辅料 一般用鲜蛋或蛋粉，每50公斤面粉配蛋粉1.7公斤或鲜蛋10公斤，生产螺壳粉时，每50公斤面粉配蛋粉1.3公斤或鲜蛋7.5公斤。

制作方法 一种生产工艺流程是：面粉在一次搅拌机（双轴）中加水混和5~10分钟，湿面粉进入二次搅拌机（单轴）混合约7~8分钟。经混合好的湿面粉由垂直螺旋输送机送入通心粉挤压机内，挤压机的缸壁是双层的，夹腔内通水冷却。在缸套出口端装有成型模，湿面粉从模孔挤出并被旋转切刀切成湿通心粉。产品自动落入预干燥机，经预干机预干燥后自动落入远红外线烘干机，经27分钟干燥后，自动落入冷却装置，冷却后即为成品。

中 国 面 条

面条是我国粮食食品之一，历史悠久，分布甚广。面条烹调简单，并可根据各人的口味和地方习惯，加入不同佐料制成咸面、甜面、辣面以及牛奶、鸡蛋、番茄、可可等多种花色的面条，并可采用煮、蒸、炒、拌等多种烹调方法，因此很受消费者欢迎。地方传统产品也很多，如福建的龙须面、棋子面，江苏的空心面，山西的刀削面、浙江的馄饨面等，各具特色，驰名全国。

制作方法 中国制作面条的方法大致有三类：

1.拉伸法：将经过充分熟化的面团反复拉伸成为面条。这种方法多为手工操作，经验性强，对面粉质量和熟化要求相当严格。许多名产面条，如龙须面、空心面等都属此类。

2.擀压法：将面团先反复擀压或碾压成片，然后铡条。一般大宗市售机制新鲜切面属于这一类，再加上晾干（或烘干）、切断、包装等环节则成为挂面（是因为将湿面条挂在竹杆上干燥而得名）。面团熟化程度和面条干燥条件是影响挂面质量的重要生产因素。

3.挤压法：将面团放在压模中加压，面团从模孔中挤出成条。这种面条又特称作“恰