

中国干菜调料



ZHONG GUO GAN CAI TIAO LIAO

中国干菜调料

商业部副食品局 合编
上海市果品杂货公司

中国商业出版社

中国干菜调料

商业部副食品局 合编
上海市果品杂货公司

中国商业出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经营

一二〇二工厂印刷

850×1168 毫米 32 开 5·625印张 142千字 彩色插图14幅

1985年10月第1版 1985年10月北京第1次印刷

印数：1—30,000册

统一书号：13237·020 定价：1.25元

前 言

干菜、调料是我国人民所喜欢的副食品。它具有中华民族的传统特色，对于丰富人们的生活起着重要作用。

干菜种类很多，目前，经营的主要品种有蘑菇、香菇、竹荪、发菜、黑木耳、黄花菜、玉兰片、榨菜等数十种。其中猴头蘑、松茸、发菜等属名贵食品，常为高级筵席所使用。

调料因含有芳香油和辛辣成分而起着调剂食品风味的作用，具有增进人们的食欲和帮助消化的功能，凡一切烹饪调味，无论荤食和素食一般都不可缺少。所谓“五味调和百味香”，充分说明了调味品与配制名菜烹调的重要关系。

干菜和调料，大部分具有药用价值，早为中医和民间所利用。近代工业用以提炼芳香油，用途既多，产值亦高。随着现代科学的深入发展，干菜、调料的产销颇有发展前途。

建国以来，在各级党政领导重视下，干菜、调料的生产和经营，取得了较大成就。为了便于学习研究，主要是满足商业职工学习业务知识的需要和供有关各方作参考资料，我们搜集果品商业系统经营的部分干菜、调料（包括调味粉）五十三个商品，摄制十四幅彩色商品图片，编成了《中国干菜调料》。

本书由长期从事果品干菜经营工作的同志集体编写（其中凝结着离、退休老同志的心血），最后经有关省、自治区市、专人审定而成。由于我们水平所限，书中肯定存在着缺点和错误，请各方同志提出宝贵意见，以便修改补充。

编 者

一九八四年五月十五日

目 录

前 言

第一章 概述	(1)
第一节 干菜、调料商品分类	(1)
第二节 干菜、调料资源分布	(2)
第三节 干菜、调料加工方法	(4)
第四节 干菜、调料商品上市季节	(6)
第五节 干菜、调料的包装	(7)
第六节 干菜、调料的运输、贮藏	(8)
第二章 干菜商品分述	(9)
黄花菜	(9)
榨菜	(16)
冬菜	(24)
腌香椿芽	(26)
芽菜	(30)
盐酸菜	(33)
菜蕻干、万年青	(35)
霉干菜	(37)
干菜笋	(40)
黑木耳	(42)
香菇	(51)
蘑菇	(57)
草菇	(63)
猴头蘑	(66)

鸡枞干	(68)
竹荪	(70)
笋干	(73)
玉兰片	(79)
青笋干	(83)
笋衣	(87)
羊尾笋和毛尖笋	(89)
清汁笋	(93)
油焖笋	(96)
发菜	(99)
地耳	(101)
葛仙米	(103)
西谷米	(105)
腐衣和腐竹	(107)
干粉皮	(111)
藕粉	(113)
粉丝	(118)
淀粉	(124)
肉燕皮	(129)
第三章 调料商品分述	(131)
八角茴香	(131)
花椒	(135)
小茴香	(140)
桂皮	(143)
胡椒	(146)
辣椒干	(149)
干姜	(154)
味精	(158)

红曲	(161)
豆豉	(165)
香辣粉	(168)
胡椒粉	(168)
生姜粉	(168)
芥末粉	(168)
花椒粉	(169)
辣椒粉	(169)
咖喱粉	(170)
五香粉	(170)
鲜辣味粉	(171)
胡辣粉	(171)
编审人员名单	(172)

第一章 概 述

干菜、调料是人们日常生活中经常需要的副食品。它不仅有着悠久的食用历史，而且，有些商品早已行销国外，在国内外享有盛名。

干菜不仅能够保留鲜货的风味特点，而且耐于久藏，可常年供应，对调节副食品的淡旺季有显著作用。它所含的蛋白质、碳水化合物、铁、钙、磷、维生素等多种营养成分，对维持人体正常的生理功能有着重要作用。此外，不少干菜和调料对人体还能起到一定的药疗作用。

随着农村多种经营的发展和城乡人民生活水平的逐步提高，干菜和调料商品与人们的物质生活将发生更加密切的关系。

目前，干菜、调料的生产和经营，亟需有个新的发展，以进一步满足人民对副食消费的需要，同时促进对外贸易的发展。

第一节 干菜、调料商品分类

干菜、调料大部分是鲜货经过干制、腌制或加工复制而成，基本上都是农民加工品和商办厂产品。目前，商业经营上分为干菜、调料和调味品三大类。

干菜商品大致归纳为菜、菌、笋、藻蕨、淀粉及其制品等五类，其中：经营的主要商品菜类有黄花菜、榨菜、冬菜、腌香椿芽、芽菜、盐酸菜、菜蕻干和万年青、霉干菜、干菜笋等；菌类有黑木耳、香菇、蘑菇、草菇、猴头蘑、鸡枞干、竹荪等；笋类有笋干、玉兰片、青笋干、笋衣、羊尾笋和毛尖笋、清汁笋、油

焖笋等；藻、蕨类有发菜、地耳、葛仙米等；淀粉及其制品类有藕粉、淀粉、粉丝、干粉皮、西谷米、腐衣腐竹、肉燕皮等。这些商品无论是原状干制的或是加工复制的，都保持一定的鲜货风味和我国传统的特色。

调料类经营的主要商品有：八角茴香、花椒、小茴香、桂皮、胡椒、辣椒干、干姜、味精、红柚、豆豉。除红柚、豆豉为发酵加工品，味精为工业产品外，其余都是鲜货的干制品，可供直接使用，或加工成各种调味粉。

目前，各地经营的主要调味粉有香辣粉、胡椒粉、生姜粉、芥末粉、花椒粉、辣椒粉、咖喱粉、五香粉、鲜辣味粉、胡辣粉等商品。

第二节 干菜、调料资源分布

我国地域辽阔，地形复杂多样，跨寒、温、热三带，气候与地理条件优越，世界上大多数植物都能在我国生长。其中干菜、调料的植物资源极为丰富，能提供商品量的不下百种，分布在全国各地。

菜类资源中黄花菜主产于湖南、江苏、浙江、湖北、陕西、甘肃、四川等省；榨菜起源于四川，浙江首先引进，上海等地也相继而起；冬菜有京冬菜和川冬菜之别，京冬菜主产于山东的济宁、日照、莒南，河北的沧州、天津、北京等地，川冬菜主产于四川的南充、内江；腌香椿芽主产于山东、安徽等省，近年来陕西和湖北等地亦相继生产。另外，还有一些传统名特产分布如下：四川：芽菜，贵州：盐酸菜，浙江绍兴和宁波地区的万年青与菜蕻干、干菜笋、霉干菜，广东的霉干菜等等。

菌类资源主要分布在林、牧地区。其中名贵产品产区有湖北、陕西、吉林、黑龙江、云南、四川和广西等省区。如福建、

江西、安徽等省香菇；河北张家口和内蒙古蘑菇；黑龙江小兴安岭、完达山以及河南伏牛山区猴头蘑菇；云南、贵州、四川竹荪；云南鸡枞干等等。

笋类资源主要分布在南方山区竹林地带，其中羊尾和毛尖、清汁笋、油焖笋均为浙江地方特产；扁尖笋为浙江、安徽两省特产；笋衣主产于浙江、福建和湖南，江西次之；笋干以福建为主，江西、浙江次之；玉兰片主产于湖南，江西、广西、福建、贵州等省(区)也有生产。但云南西双版纳和其它盛产竹子地区，因目前加工技术和运输等条件还不具备，致使丰富的鲜笋资源仍极少利用，有待开发。

藻、蕨类资源在山区、林区和牧区较多。发菜产于内蒙和西北地区；葛仙米主产于四川和湖北；地耳生长于阴湿草地或荒坡，以湖北、安徽、河南生产为多，江苏、浙江等省也有生产。

淀粉及其制品类资源分布都与其原料密切相关。淀粉包括藕粉、葛粉、百合粉、菱粉、荸荠粉、马铃薯粉、木薯粉、山芋粉、麦淀粉多种，前三种价昂量少，用于一般滋补、营养，主产于浙江、湖北、江苏等省；后六种用于炒菜、做羹起芡。各地都有生产，安徽、河南、浙江、广东、广西等省(区)为主产区。粉丝全国各地都有生产，其中山东龙口粉丝比较出名。山芋粉丝和山芋粉皮主产于河南、安徽，山东、河北、天津等省市也有生产。西谷米在解放前都由国外进口，解放后，广东汕头首先生产，上海继之而起，腐衣腐竹产区很广，主产于江西、浙江，广东、福建、四川等省亦有生产；燕皮则为福建地方特产，上海也有少量生产。

调料类资源在我国分布很广，南方和北方都有生产。八角主产于广西，其次云南；花椒的产区广泛，北方以河北、河南、山西、陕西、甘肃、山东为主，西南地区以四川最多；小茴香主产于内蒙、宁夏、甘肃、山西等省；桂皮以湖北产量较大；胡椒原

由东南亚等地进口，现在广东、云南等地均有生产，海南岛为我国胡椒的主产区；辣椒干产区颇多，主产于湖南、四川、云南、贵州、河北、陕西、山西、山东等省；干姜以山东、湖北、浙江、贵州、四川、陕西产量较多；豆豉主产于四川、江西，湖南、广西等省(区)亦有生产；红柚主产于福建、江西，广东、湖南亦有生产，上海近年开始生产，发展较快；味精在各省区基本都有生产，上海、辽宁、天津生产的历史较久。

调料类资源大部分原料以就地取材为主，但其中调味粉类的原料八角、花椒、胡椒等大都来自各地。调味粉类的生产历史，上海较早，广州继之，其它省市现在也已加工经营。

第三节 干菜、调料加工方法

干菜、调料的加工，目前，仍以传统方法为主，但已逐渐采用现代化工艺。

目前干菜、调料和调味品的加工方法基本上有以下几种：

(一) 自然干燥。也称为干脱水，即利用日光的热量和空气干燥的介质作用，带走植物中的水份，达到干燥的目的。

自然干燥法，又可分为“晒干”和“阴干”两种。两种方法，在具体的干制过程中又往往是先后或交替使用，这主要根据干制过程中植物性状的变化和人们的要求来选择。不论晒干还是阴干，在干制过程中，植物都能接受肉眼看不到的红外线和紫外线照射，因而除了能起到脱水的作用外，还可以起到杀菌消毒的作用。

用自然干燥法干制的干菜很多，如：黑木耳、发菜、地耳、蘑菇、草菇、葛仙米、竹荪等等。调料绝大部分也采用自然干燥法。

(二) 高温脱水。是用新鲜的绿叶菜片或茎梗，经热水浸烫或蒸煮处理，让植物失去部分水份，再经日晒、阴干，达到标准

干燥的目的。由于浸烫的水中含有亚硫酸氢钠，因而比一般晒干或阴干的干菜能更好地保存叶绿素和维生素。用这种方法干制的干菜有：黄花菜、菜蕻干、万年青和干菜笋等。

(三) 腌渍法。也称盐脱水。是以鲜货为原料，用食盐或其他辅料加工腌渍的方法。此种方法的生化原理，是利用食盐或辅料所具有的高渗透压作用、微生物的发酵作用、蛋白质的水解作用以及其它生化作用，使干菜成品带上特有的色、香、味和脆嫩的品质，并且还可增加商品的防腐性能，耐于贮藏。腌渍的方法按照不同的加工特点，可分为两种：

1. 以盐腌为主。依照盐腌的干湿程度又可分干腌、湿腌、半干半湿腌三种。干腌是用食盐腌渍，再经干燥处理而成。其成品的色泽黄亮，水分适中，较耐贮藏。如霉干菜、扁尖笋、腌香椿芽等；湿腌的产品带有卤性。其色泽一般鲜艳，含水分多，质地鲜脆。如清汁笋、油焖笋等；半干半湿的产品，是以卤液浸渍粘拌产品而成，它具有菜质细嫩、风味鲜美的特色。如榨菜、芽菜、京冬菜、羊尾和毛尖笋等。

2. 以乳酸发酵为主。也称渍酸法。主要是经过乳酸的发酵和轻度的酒精发酵，以及微量的醋酸发酵，使产品产生酯类香气，具有特殊风味。当乳酸积存到一定的浓度，还可以起到抑制细菌活动，防止产品腐败的作用。用此法腌渍的商品有盐酸菜、豆豉等。

此外，还有菌类发酵，如红柚等。

(四) 烘焙法。即用人工提供热量，代替大自然的汽化作用，使植物缩短干制时间。此种方法能解决晒干和阴干受天气影响所带来的困难，具有很大的主动性和灵活性，在日照不足的地方和雨季期间尤为适用，一些地方常用此法抢时保菜。但成品不如自然干燥法制成的鲜美，品质略差。烘焙的方式方法有两种：一种是近火烘烤，此法火候掌握不当易使成品带有烟熏味；另一种是

用烘箱焙干，既卫生又便于调节温度，但投资大，生产成本低。用烘焙法制成的干菜有：烟笋干、烤笋、香菇、草菇等。

（五）沉淀。是将淀粉含量高的原料捣烂成浆液，然后通过沉淀和过滤，分离出淀粉。粉类多采用此种加工方法，如藕粉、马蹄粉、百合粉、菱粉、山芋粉、麦淀粉等。

（六）用料加工。即用原料经过碾磨、蒸煮等热加工处理、晒干，使其完全成为另外一种形态的复制品。用这种加工方法制成的产品，其原料绝大多数为豆类或淀粉类。如腐竹、腐衣、粉丝、粉皮、西谷米、燕皮等。

调料的加工方法基本上都采用自然干燥法或烘焙法。

第四节 干菜、调料商品上市季节

我国的干菜、调料资源极为丰富，一年四季都有不同的产品见新登场。

春季：在清明节前后陆续上市见新的商品有香菇中的“薄菇”，玉兰片中的“春片”、“桃片”，黑木耳中的“春耳”，还有盐酸菜、霉干菜、干菜笋及八角茴香中的“春八角”等。

夏季：在谷雨以后，夏令商品陆续上市，见新品种有腌香椿芽等。腌香椿芽上市的时令性较强，新货登场前后仅半个月。毛尖笋和羊尾笋约在6月上旬开始上市。按时间顺序是先毛尖，后羊尾，但也有部分是毛尖、羊尾同时应市。毛尖笋和羊尾笋是季产季销的夏令商品。清汁笋、油焖笋、扁尖笋以及笋衣也均是夏季适令商品，初夏和盛夏时见新上市，通过贮藏可常年供应。

黄花菜新货的上市时间，最早见于5月底、6月初，称为“热水菜”。

进入7月以后，是干菜、调料的旺季。入夏不久，芽菜新货即可登场，陈货可供四季。初夏时分，笋干开始陆续见新，秋、

冬进入旺销。四川榨菜初夏即可见新，至盛夏季节浙江榨菜陆续上市，榨菜能常年供应，而以夏季为旺销期。新藕粉上市一般也在夏令时节。调料中的花椒（伏椒）和干姜（伏姜），在夏末可见新货。黑木耳在夏季也有新货上市，习称“伏耳”。

秋季：在立秋以后，蘑菇和草菇的干制品即告上市。初秋时节，鸡纵干也接踵而至。竹荪于中秋见新，至秋末断断续续上市。黑木耳在秋季末也有新货投市，称“秋耳”。

调料在秋季上市供应的有“秋八角”（也称八角茴香）、花椒、小茴香。胡椒从入秋至翌年春末均有新货陆续上市，头批见新的胡椒在秋天。

冬季：发菜见新于秋末冬初。香菇中的“厚菇”、“花菇”新货上市也主要集中在冬季或冬末春初。玉兰片中的“冬片”、“玉兰宝片”在冬末上市。霉干菜和干菜笋在冬季开始登场。调料中的桂皮新货一般均在冬季上市。

第五节 干菜、调料的包装

干菜、调料商品的包装，涉及到装卸、运输、保管以及保持商品质量、延长商品寿命的问题。包装总原则是：包装盛器要做到定量合理、防潮保质、防压耐用。

具体地说，干菜、调料包装物的大小应适合商品的特点，以便于装卸、搬运和堆叠；容器应无特殊气味，对商品无不良影响，材料的质地宜轻而牢固，能承受一定的压力和摩擦，费用应低而易得，能就地取材。

干菜、调料的贮藏包装，特别是大批量的贮藏包装，应适当通风透气，以避免闷热而引起霉烂。对于零售部门的包装特别是各种调味粉的包装，一般以塑料定量小包装为宜，这既清洁卫生，又美观大方，还可展示商品形貌，携带也很方便，较有发展前途。

第六节 干菜、调料的运输、贮藏

干菜、调料商品的运输和贮藏，虽不象鲜活商品那样要求严格，但对安全、保质、迅速、节约等原则是一致的。

根据我国目前的运输条件，干菜、调料的运输工具和方式，不外乎采用汽车、火车、兽力车等陆运以及轮船、帆船等水运。但不论何种运输工具和方式都必须保持商品不受损害，尽量缩短运途时间，降低费用，提高经济效益。干菜、调料商品一般都忌潮、高温和高湿，所以在运输的各个环节上应注意做到透气、散热，尤其在高温季节和水运地段。同时，搬运中必须做到轻装轻卸，避免摔碰，减少损耗。

干菜、调料的贮存保管，大都以仓库贮藏保质为主，少数商品必要时可进冷风库保质，但不宜进冰库保管。仓库要注意干燥和通风，避湿和高温，并且要注意不能和异味商品同仓贮存，还应远离碱、盐等易回潮的物品。此外，还要注意严防虫蛀和鼠患。

凡进仓库贮藏的干菜、调料商品，入库前最好经过检查和挑选，发现已经变质或受潮发热的部分，均应及时拣出，进行加工处理，并应严格执行食品卫生规定，确保人体健康。另外仓库内堆桩不能过高，对易碎商品，应避免重压。

零售部门在销售的整个环节中，也应注意商品的贮藏保质。做到防潮、防高温、防虫蛀和防鼠患。贮藏条件差的零售部门，更应适当进货，做到勤进快销，避免积压变质。

第二章 干菜商品分述

黄 花 菜

黄花菜是鲜黄花菜的花蕾干制而成，亦称金针菜；因花蕾中长有六个雄蕊和一个雌蕊，故有的地方也叫七星菜。过去，广东商家采办出口，所以，又称为南菜、西菜。

鲜黄花菜学名萱草，古称忘忧草，在我国栽培已有三千多年历史。最早见于《诗经》“焉得谖草，言树之背”。古代所指“谖草”就是“萱草”，即鲜黄花菜。

黄花菜是干菜类的主要商品之一，近年发展较快，全国种植面积已达五千多万亩，其中投产面积占三分之二左右，总产量约四十万担。特别是农村实行联产承包责任制以来，单产和总产量都在不断增长。一九八三年收购三十万担，销售二十一万多担，都超过历史最好水平。国内销售随着人民生活水平的提高而逐步增长，南方不少地区，如广东、湖南、湖北、浙江、江苏、福建、四川等地，历来都有吃黄花菜的习惯，销售量很大，北方地区过去销售较少，近几年销量也有所增加。黄花菜在国际上一向畅销华侨集居的泰国、马来西亚、菲律宾、印尼、新加坡等东南亚各国，近年还远销日本、美国、英国和非洲一些国家，成为我国出口贸易的主要土特产品之一。

一、作物性状

黄花菜系百合科萱草属多年生宿根类植物。植株丛高约60~80厘米，地下部分为短缩茎、根状茎和肉质根，地上部分为叶片

和花茎。叶片从短缩茎上生出，窄而长，呈绿色或深绿色。花茎从短缩茎顶部抽出，茎秆高1~1.5米，顶端分生7~8个侧枝，枝上生花蕾，初呈绿色，将要开放时呈乳黄至菊黄色；长8~14厘米，有6个花瓣，分内外两层，开放时颇美观，可作观赏植物点缀环境。

黄花菜适应性较强，对土壤选择并不十分严格，平地、山坡都可种植，屋前、宅后、沟边、田埂亦可生长。但较怕涝，应避免在低洼地栽培。黄花菜的地上部分不耐寒，在温带冬季普遍枯叶、休眠。根系发达，丛生，无主根，只有肉质根和须根。每年春季发生新根，一般4~6根或更多。根有很强的吸肥能力，同时也是贮藏养分的仓库。

黄花菜每年发芽两次：第一次在2~3月份，名叫春苗；第二次在8~10月份，名叫秋苗。春苗是黄花菜营养生长的盛期，它生长的好坏直接关系到当年黄花菜的产量。秋苗发棵的好坏，关系到光合产物贮存的多少，是决定明年产量高低的关键。每年5月中、下旬开始抽出花茎，6月上旬花蕾陆续成熟，每一花茎能形成60~70个花蕾，多则可达120个。充分成熟的花蕾，一般在黄昏时开放，次日午后凋谢。

黄花菜的繁殖，有分茖移栽、分切育苗、种籽繁殖等多种。现在多采用分茖繁殖法。分茖繁殖3~4年即可进入盛产期，一次移栽后可连续采摘十多年。旺产期一般每亩可获干制品100公斤左右，丰产品种每亩最多的可获干制品150~200公斤，一般在15~20年进行更新。黄花菜的采收期较长，一般可摘40~50天，因各品种的花蕾成熟季节不同，采摘时间可从6月上旬延续到9月上旬。

二、产地和品种

我国黄花菜的产区很广，南北各地均有栽培。目前，湖南省产量居全国首位，江苏、浙江、湖北、四川、甘肃、陕西省产量