
参考资料 (1)

粮油食品品种简介

全国粮油零售自动化情报中心站
上海市粮食科学研究所

1982年3月

前 言

近年来、为了满足广大群众对食品方面的日益增长的需要，粮油食品系统的广大科技人员和职工积极研究，勤奋工作，制作了很多吃法方便，营养丰富的食品。为了更好地互通情报、交流经验，我们编印了这本小册子。本册收集了粮油食品100种，并作简要介绍。分为面条、面包、儿童食品、植物蛋白、膨化食品、米制品、糕点饼干和饮料八部份。其中有不少是方便食品和强化食品。

粮油食品种类很多，本册只不过是起一个抛砖引玉的作用，仍拟陆续收集增补。由于编写时间仓促，收集到的资料有限，简介系根据手头材料摘编，错误在所难免，恳切希望同志们指教。并请惠寄其它有关粮油食品的近况，以便我们继续整理，在《上海粮油科技》上发表，不胜感激。

目

录



主食面条	(1)
主食面包	(3)
儿童食品	(4)
植物蛋白	(7)
膨化食品	(8)
米粉制品	(9)
糕点饼干	(10)
饮 料	(12)

主 食 (面 条)

顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
1	鸡 蛋 卷 面	上 海 制 面 厂	以富强粉为原料,每百斤面粉加鲜鸡蛋10斤 (或冰蛋10斤,蛋粉2斤半)
2	牛 奶 卷 面	”	富强粉为原料,每百斤面粉加牛奶14斤(或奶粉2斤)
3	肉 松 卷 面	”	富强粉为原料,每百斤面粉加肉松5斤,再加食用盐3斤。
4	辣 味 卷 面	”	富强粉为原料,每百斤面粉加辣椒粉1斤半,再加食用盐4斤。
5	鸡 蛋 蒸 面	”	以富强粉为原料,加入鲜鸡蛋10斤(每百斤面粉)或冰蛋10斤,蛋粉2斤半,每百斤面粉再加食用碱3%。
6	方 蛋 蒸 面	”	富强粉为原料,加鲜鸡蛋10斤(或冰蛋10斤,蛋粉3斤半)
7	圆 蛋 蒸 面	”	以富强粉为原料,加鲜鸡蛋6斤(或冰蛋6斤,蛋粉1斤半)
8	快速面(方便面条)	上 海 益 民 四 厂	用开水冲或沸水中稍煮一下便可食用。有食用方便、营养丰富、口味鲜美、便于携带、能贮藏等特点。 原料:面粉、食盐、碱、添加剂(CMC,即羧甲基纤维素钠) 工艺:蒸熟→油炸脱水→包装(一般工艺) 鸡蛋、盐、水 微波干燥工艺:面粉→搅拌面粉→辊轧压面→滚切面条→连续蒸面→定量切块→微波干燥→包装(调味品另加)→成品
9	速 熟 面	福 建 厦 门 面 制 品 厂	用含水份13.5%精白粉加味精、盐、沙茶(当地一种蔬菜)和香油等配制而成,吃时用开水冲泡2~3分钟即可食用。

10	白云快食面	广州白云米制品厂	用约500毫升沸水冲泡面条，並放入汤料，加盖后二、三分钟拌匀即可食用，每包净重二两。
11	通心粉(一级)	广州曙光面粉制品厂	煮前勿用水浸，水沸时放入面料，熟透至无白心为适度，咸甜皆可自由选择。
12	蜆壳粉(鲜蛋)	”	同上，特点：味道鲜美、营养丰富
13	鲜蛋幼花粉	”	” 一斤袋装
14	桂花粉(一级)	”	” ”
15	蜆壳粉	”	” ”
16	细露面	”	将面放入沸水中，煮至发软后捞出配上汤料，每袋净重一市斤。
17	线面	福州制面厂	工艺为选料、和粉、润粉、开条、搓条、挂条、扎面、包装等。 特点：色洁白、均匀、无酸味，煮后基本不糊。
18	棋只面	”	工艺：选料、和粉、润粉、碾坯、张品、晒干、切条、包装。 特点：扁条圆形品，色白，条松，形状成顶塔形。
19	有碱切面	”	选料、和面、碾坯、切条、蒸煮、检品、装袋，有方细条、宽扁条二种，表面光滑、无糊条、无厚碱。
20	母子福康面	天津市食品研究所	选用高级食用鲜蛋白与多种药物营养素加工制成熟面条，食用时，将袋内汤料与面条放在碗内，经沸水浸泡3~5分钟，成一碗松软可口汤面。

21	高蛋白方便面 (801配方)	天津市食品研究所	每袋二两半含蛋白3克、脂肪18克、碳水化合物65克、热量566大卡，钙1克，维生素A611单位，B ₂ 1.47mg，C100mg，Fe7.8mg，食用时加入汤料，沸水浸泡3~5分钟即可食用。
22	康 乐 挂 面	山西省粮食局所属单位	用玉米淀粉混合制成，配方为标准粉65%，粗粉20%，玉米淀粉15%，成品色白条光，面质筋韧，熟后不断裂。 工艺为玉米→清杂→脱皮→玉米仁→玉米面。

主 食 (面 包)			
顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
23	精 白 甜 面 包	上海面粉厂第一分厂	富强粉7包、(每包50斤)白糖7斤、红糖24.5斤、饴糖21斤、糖精38.5克、精盐2.1斤、油5.25斤、蛋1.75斤。
24	精 白 咸 面 包	"	富强粉7包、饴糖10.5斤、精盐5.6斤、油3.5斤。
25	标 准 咸 面 包	"	标准粉7包、饴糖10.5斤、精盐5.6斤、油3.5斤。
26	二 号 甜 面 包	"	富强粉、标准粉各三包半、白糖7斤、红糖24.5斤、糖精38.5克、精盐2.1斤、油5.25斤。
27	水 果 甜 面 包	"	富强粉7包、红糖42斤、糖精38.5克、精盐2.1斤、油14斤、密饴35斤。
28	鸡 蛋 面 包	"	富强粉7包、红糖49斤、糖精38.5克、精盐2.1斤、油14斤、蛋22.5斤。
29	牛 奶 面 包	"	富强粉6包、标粉1包、白糖24.5斤、红糖38.5斤、糖精38.5克、精盐1.4斤、油10.5斤、蛋7斤、奶粉1.5斤、另加香兰素7斤。

30	苏 旦 面 包	上海面粉厂第一分厂	富强粉6包、标准粉1包、白糖24.5斤、红糖38.5斤、糖精、精盐、油、蛋、奶粉同上，另外猪油7斤。
31	谷 维 素 面 包	北京市粮食科学研究所 北 京 义 利 食 品 厂	用谷维素添加入面包中，对儿童发育具有促进生长作用，对成年病患者具有营养性疗效作用，且具有保持青春“美容”的功用。
32	小 麦 胚 芽 面 包	北 京 面 粉 十 厂	在面包中加入小麦胚营养成分。小麦胚芽具有多种营养素，胚芽蛋白含人体所必需氨基酸比鸡蛋还高，且含有胆碱，胆碱可增长记忆，提高儿童智力商，对先天不足儿童，本品尤为有益。

儿 童 食 品			
顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
33	强化甜奶乳儿糕	上 海 儿 童 食 品 厂	本品以大豆、鱼粉、大米粉、面粉为原料，加入儿童生长所必需维生素B、赖氨酸等营养成分而制成的儿童食品，是较理想的乳儿断奶产品。
34	多 维 乳 儿 粉	”	甲种配方：大豆、米粉、面粉、砂糖、钙、磷、豆油、碘、维生素A、D 乙种配方：上方再加蛋黄。
35	天 星 乳 儿 糕	”	大米粉、面粉、黄豆粉、砂糖、钙、磷、核黄素。
36	淡 味 糕	”	富强粉、米粉、磷酸氢钙、碳酸钙、精盐、核黄素。
37	光 明 代 乳 粉	上 海 益 民 食 品 一 厂	大豆、糊精、砂糖、蛋黄、钙、磷、维生素。

38	新5号速调乳粉		北京第一食品厂 北京食品工业研究所	黄豆瓣、大米、黄玉米面、富强粉、标准粉、白砂糖、豆油、蛋黄粉、精盐、磷酸氢钙、核黄素。 特点：营养丰富、食用方便、价格便宜、无付作用，为农村缺奶婴儿最为适用。
39	鹿头牌代乳粉 (糕干)		北京第一食品厂	大豆、大米、麦粉、蛋黄、砂糖、豆油、钙、磷、核黄素。
40	调制奶粉 (大豆制)		北京奶粉厂 西安红旗乳品厂 芜湖乳品厂	豆浆、牛奶、砂糖。 牛奶、糊精、砂糖、蛋粉、豆油。 大豆、奶粉、砂糖、豆油、碳酸钙、维生素。
41	1号代乳粉		北京顺义县沙峪公社	大豆、玉米、面粉、鸡蛋、砂糖、豆油、碳酸钙、核黄素。
42	3号营养粉		”	大豆、鸡蛋、砂糖、植物油、碳酸钙、盐、核黄素。
43	筒装乳儿糕		武汉饼干厂	小麦粉、稻米粉、白糖粉、骨粉、食盐。
44	蛋黄奶糕		”	小麦粉、稻米粉、白糖粉、蛋黄粉、骨粉、食盐。
45	葡萄糖奶糕		”	大米粉40%、面粉45%、奶粉2%、白糖9%、葡萄糖3%、乳酸钙0.75%、食盐0.25%、代品水份4.5%以下。 工艺：投料→拌合→成形→蒸糕→划块→烘烤→包装
46	儿童营养餐	1号鸡三丁(大米饭)	镇江市乳品厂	主料：去骨去皮母鸡肉丁、精瘦猪肉丁、蘑菇丁。 配料：虾仁、冬笋、木耳、香油。
47		2号素什锦(炒面条)	”	主料：油面筋、香菇、冬笋、木耳。 配料：味精、油菜。

48	儿童营养餐	3号鸭羹饭(大米饭)	镇江市乳品厂	主料: 去骨鸭肉。 配料: 蘑菇、冬笋。
49		4号甜宝饭(糯米)	"	主料: 赤豆泥(去豆皮)糯米。 配料: 核桃仁、红绿干果、白砂糖。
50		5号鸡蛋饺菜饭 (大米饭)	"	主料: 鸡蛋、精瘦猪肉。 配料: 青菜、紫米、菜油。
51		6号鱼元饭(大米饭)	"	主料: 淡水鱼鱼元。 配料: 蘑菇、冬笋、木耳、金针。
52		1号婴儿代乳粉 (植物油)	包头固阳面粉厂	黄豆粉10克、小米粉20克、玉米淀粉20克、小麦粉10克、奶粉10克、胡麻油10克、蔗糖20克、添加剂: 钙、磷、铁、胡萝卜素、B ₁ 、B ₂ 、C、D。 工艺: 将黄豆粉、小米粉、玉米淀粉、小麦粉蒸或炒熟, 再将奶粉胡麻油、蔗糖及添加剂拌匀即成。用时沸水冲服, 冲后成羹状。
53		2号婴儿代乳粉 (动物油)	"	黄豆粉10克、小米粉20克、玉米淀粉15克、小麦粉10克、奶粉20克牛油5克、蔗糖20克、添加剂与工艺同1号。
54		双工牌婴儿奶粉 (国家银质奖)	黑龙江双城县儿童乳品厂	本品以牛奶为基础, 添加部分植物蛋白和植物脂肪, 以平衡蛋白质中氨基酸和脂肪酸、又加入麦芽糖、或饴糖、蔗糖为辅料, 还加入微量元素Fe和维生素D, 是目前国内较理想婴儿食品、预防佝偻病和缺铁性贫血。
55		淮山鲜奶糕	广州国强食品厂	糯米粉、白糖粉、大米粉、猪油、淮山粉、牛奶粉。
56		新苗代乳粉	如东县掘港食品厂	大豆、大米、玉米、鸡蛋、砂糖、豆油、蛋壳粉。

57	代乳粉	芜湖乳品厂	大豆、奶粉、砂糖、淀粉、豆油、钙、维生素B。
58	5410乳儿糕(粉)	中国医学科学院	大豆、大米、蛋黄、骨粉、砂糖、食盐、豆油、核黄素。
58	似母乳粉	长春第一食品厂	大豆、牛奶、奶油、糊精、砂糖。
60	多维健儿粉	苏州第二米厂	膨化特梗米粉、大豆组织蛋白、蔗糖粉、蛋黄粉、碳酸钙、食盐、核黄素。

植 物 蛋 白

顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
61	食用组织状大豆蛋白 (人造肉)	旅大油脂工业总厂	用脱脂豆粕为原料,经加热、膨化等过程制成的植物肉。用于灌肠、肉丸、肉馅饼、肉包、饺子等肉馅食品中。提高了食品中蛋白质含量、还作为快餐或炒菜等原料。 工艺:脱脂豆粕、初清、粉碎、分选、加工调料、挤压、膨化、切割、干燥、冷却、包装。
62	素 肉(植物蛋白)	上海油脂三厂	从豆粕中提取。工艺为粕粉粉碎→加水拌和→加温加压→挤出→脱水→干燥→成品。
63	大 豆 蛋 白 肉	天津粮油科学研究所	脱脂大豆为原料,经膨化处理而成,色淡黄,瘦肉状,含组织蛋白5%,且含有赖氨酸、豆固醇,食用后对动脉硬化、脑溢血等心血管病有较好的预防作用。

64	超微全脂豆粉	长春豆制品一厂	东北优质大豆为主要原料,经精选、干燥、脱皮、粉碎、风运等工艺加工而成。产品外观淡黄、质地细腻、营养丰富、含有人体所需八种氨基酸,不含胆固醇。
65	花生蛋白粉	(1) 福建省莆田县 笏石油厂	将花生仁85℃温度下干燥,脱去红衣,预榨半脱脂,浸泡、磨浆、滤浆渣、蛋白浆经加热后用高速离心分离机分离,毛油再精炼,经分离为蛋白浆,再真空低温浓缩,并加入适量白糖、高压喷雾烘干得花生蛋白粉。
		(2) 山东烟台粮食局 栖霞油厂 (水溶生产)	花生清理分级、低温烘干、去衣、研磨、水溶、分离、真空浓缩,喷雾烘干,破乳化、水洗干燥。食用时将蛋白粉倒入杯中,用八倍左右开水调制后即可饮用,该粉可掺入面粉中加工出蛋白含量较高的面制品。

膨 化 食 品

顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
66	舒美口(膨化果)	上海光明食品厂	用优选谷物,经处理后由膨化机膨化成形,再加入调味品(咖喱、可可、白糖)即成。口味多样。
67	玉米膨化粉	长春市粮食科学研究所	玉米精选、去皮、破渣、提脐、精制、膨化、粉碎、包装。
68	膨 化 果	”	玉米精选、去皮、破渣、提脐、精制、压碎、压条、烘干、断条、膨化、包装。
69	膨化玉米面茶	”	一份大豆膨化粉,二份面粉,七份玉米膨化粉且加入佐料。

70	香 酥 脆 条	长春市科学粮食研究所	九份精制玉米粉，一份细豆粉，加入佐料。
71	芙 蓉 糕	”	膨化果糖浆加入佐料压成芙蓉糕块。
72	面 茶	”	玉米楂膨化、筛选、粉碎、成品。 配方(1)纯面茶100% (2)面茶80%、糖20%另加适量佐料 (3)面茶65%、植物蛋白15%、糖20%、佐料 (4)面茶50%、全脂奶粉25%、糖25% 用开水冲服，适于高血压，心血管患者，婴儿也适用。
73	香松乐(膨化果)	苏 州 第 二 米 厂	大米加湿、膨化、切断、冷却、拌料、包装。

米 粉 制 品			
顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
74	方便米粉(粉丝)	广 西 柳 州	用大米浸泡、研磨、搅匀、榨条、复蒸、焙烘等工艺后即成，比一般粉丝细，食用时用开水浸泡四、五分钟即可食用。
75	山 水 河 粉	广州沙河米制品厂	以优质大米和白云山泉水生产而成(名牌产品)特点以爽滑、油润、坚韧著称。
76	米 切 粉	广州白云米制品厂	用法：先将水煮开，然后放下粉丝，约煮二、三分钟、再过冷水，汤炒均宜，特点爽滑可口，咸甜适中。
77	米 粉 干	福建东游米制品厂	用磨粉代替磨浆，蒸炊代替下锅汤煮的干法生产工艺，每百斤大米出粉干由原来30斤提高到97斤。

78	鲜 白 果	福 建 福 州 米 果 厂	选料、洗米、润米、磨浆、压浆、拍粉、炊脐、绞脐、压条、叠条 特点：条形块、折不裂、煮不糊。
79	米 果 干	"	选当地上等稻、磨成米浆、筛去粗杂质，用真空泵吸去水份，使浆 变干，然后浓缩搅拌，挤压出后便成鲜米果再经切片、烘干工序， 便是米果干。
80	速熟银丝米粉	厦 门 米 粉 厂	将原料清杂后清洗、浸泡、破碎蒸煮、搅拌、压片、磨粉、洗粉、 成型、烘干，检验、包装。用时用沸水冲开，使米丝松散，三分钟 即可食用。
81	米 粉	长 沙 市 饮 食 公 司	大米洗浸、泡米、磨米、拌浆、蒸粉、切条、装筛、过磅、装运。
82	麦 片	厦 门 米 粉 厂	选用进口白麦为原料加工制造出富有营养、食用方便的食品。工艺 流程是原料清杂、洗麦、去皮、切麦、压片、烘干、喷药、检验、 包装。食用方法：加水煮之即可食用。

糕 点 饼 干			
顺序号	名 称	生 产 单 位	简 介
83	多维夹心饼干	上 海 儿 童 食 品 厂	夹层中加入必需维生素A、D、B ₂ ，外形美观、营养丰富、味道甜 美。
84	钙 奶 饼 干	"	以普通饼干原料（面粉、糖、油）加上一一定量的钙粉，制成饼干， 以供给儿童骨骼生长的需要。

85	八 珍 饼 干	上 海 儿 童 食 品 厂	以普通饼干原料加入党参、黄芪、泽泻、白扁豆、淮山药、茯苓、赤小豆、白术等多味中药粉制成饼干，以帮助消化为目的的糕点食品、适宜老幼食用。
86	小麦胚芽饼干 (多种维生素胚芽饼干 胚芽钙奶饼干 胚芽巧克力饼干)	北 京 面 粉 十 厂	胚芽营养成分含量很高，用胚芽制成饼干，再加上各种成份，以制成多种维生素胚芽饼干，胚芽钙奶饼干，胚芽巧克力饼干，本品适宜老人、儿童、病人食用。
87	麦维素高级饼干	北京市粮食科学研究所 北京义利食品厂	以小麦粉（富强粉）为主，配以赖氨酸、谷维素、大豆磷脂、花生油、精白糖等原料制成。香脆酥甜、营养丰富。能调整植物神经，恢复肝、肠功能，增进食欲，促进发育，强壮体质、降低胆固醇、及预防动脉硬化等功能，老幼皆宜。
88	桂 花 茶 饼	九 江 市 食 品 厂	配料：熟芝麻8斤，茶油22斤，糖桂花1.5斤，饴糖18斤，棉白糖13斤，富强粉50斤，纯碱0.6斤，糖精0.015斤。 流程：制皮、拌馅、成型、焙烘、复烘、冷却、包装、成品。 特点：小而精、薄而脆、酥而香、为九江名产。
89	补 骨 饼 干	河南新乡县食品厂	在一般饼干面团中加入定量的鸡蛋壳细粉而制成。有制酸止痛功效，特别是含钙量很大，能长期大量服用，助长婴儿骨骼发育，且能治疗胃溃疡、胃炎、并且可作治疗结核的辅助食品。
90	电 烘 玉 米 发 糕	贵州粮食局所属单位	产品改变了玉米面原有味道，使更加可口，为粗粮细作创出新路。 制作方法：将玉米面糊放在木盒内。木盒内插入金属板，通以电流二、三分钟，使之成熟。发糕中十八种氨基酸含量和玉米面几乎没有差别。

91	健脾糕(即八珍糕)	武汉食品厂	40%熟米粉、50%砂糖粉末、4%莲米、薏仁米、芡实米、北条参、山药、茯苓等中药混合而制成。
92	强化康乐糕	山西省粮食局所属单位	玉米→清杂→湿法脱皮→玉米仁→玉米面。再用玉米面加工制成糕点,配方为玉米粉46%,面粉36%。大豆粉21%

饮 料			
顺号序	名 称	生 产 单 位	简 介
93	酸 豆 乳	北京食品研究所	新鲜豆浆发酵后制成,营养同酸牛奶,不含胆固醇,酸甜适口。
94	速 溶 豆 浆 粉	北京市食品酿造研究所 北京市食品研究所	把大豆磨成浆,分离去渣,加入抑制剂,经真空浓缩,喷雾干燥而成粉状。特点:速溶性能好,无漂浮沉淀,且增加了维生素营养成分。
95	营 养 豆 粉	北京市食品酿造工业公司 研 究 所	成分:76%鲜豆乳,20%鲜牛乳,另有碳酸钙、碘化钾和维生素共4%。可直接饮用,成品在3℃—4℃条件下,能贮藏四天。
96	面 包 格 瓦 斯 (麦精露)	北 京 西 郊 粮 库	利用面包渣制成清凉饮料,酸度(以乳酸计)0.1~0.2克/100毫升每100ml中含有CO ₂ 0.1~0.2克,糖1~2克,营养价值很高,有补益作用,尤能对老年人有防止心脏病和动脉硬化功能。
97	速 熟 面 茶	包 头 固 阳 面 粉 厂	黄豆粉20克、小米粉10克、玉米淀粉10克、小麦粉20克、胡麻油5克、食盐4克、芝麻4克。工艺简单,沸水冲服,冲后呈稠羹状。

98	金 波 汁	哈尔滨市粮食部门	从油厂大豆浸出车间浸出脱溶后的豆粕经蒸粕、萃取、排渣、离子交换、净化等生产工艺，调制原料，再加入调味剂即成商品。适口性强，有果汁味，保存时间长，成本也低。
99	喜 乐 饮	浙江省粮食研究所	本品为高级植物油、大豆提取物调制成粉状的饮料，含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素等营养成份。香甜可口，营养丰富、物美价廉，边冲边拌即可饮用。
100	强化二维生素豆乳 (人造牛奶)	上海奉贤江海饮料厂 上海市食品研究所	味美、清香、冷热均可饮用，易消化吸收，卫生，老幼病弱者甚为合适。



(0.20)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com