

前 言



我国的食品工业，正随着人民生活水平的不断提高而迅速地发展。为了适应食品工业技术引进和开发新产品的需要，特编写《国外新颖食品配方技术资料汇编》。

本汇编系从国外大量新颖食品配方中精选编辑而成。内容包括固体饮料，液体饮料，调味料，汤料，保健食品，畜肉制品，水产制品，果酱蜜饯，婴幼儿食品和焙烤食品等。配方详实，内容丰富。

本汇编可供食品厂、饮料厂、肉联厂、味精厂、酱油调料厂等城乡企业和有关科研、教学单位的科技人员和师生参考。

由于编者水平所限，时间仓促，在配方选择和编写方面，缺点错误在所难免，热忱欢迎同志们批评指正。

编 者

1987.5

目 录

前 言

1. 固体饮料配方

1—1	速液咖啡 A、B.....	1
1—2	干磷酸饮料.....	1
1—3	早餐饮料.....	2
1—4	鲜桔饮料.....	2
1—5	调奶饮料.....	3
1—6	菠萝饮料.....	3
1—7	桔味饮料.....	4
1—8	桃味饮料.....	4
1—9	苹果味饮料.....	5
1—10	柠檬饮料.....	5
1—11	等渗饮料粉.....	6
1—12	巧克力饮料粉.....	6
1—13	巧克力早餐饮料粉.....	7
1—14	富蛋白桔子饮料粉.....	7
1—15	电介质饮料粉.....	8
1—16	甜橙饮料粉.....	8
1—17	天然风味等渗饮料.....	9
1—18	可可奶粉.....	9
1—19	低 PH 饮料粉.....	10
1—20	等渗固体汽水.....	10
1—21	人工果味饮料.....	11
1—22	无果汁桔子晶.....	12
1—23	果汁桔子晶.....	12
1—24	柠檬汽水晶.....	13

1-25	天然香汽水晶.....	13
1-26	桔子汽水晶.....	14
1-27	双维固体饮料.....	15
1-28	固体汽水片.....	16
1-29	固体饮料锥.....	16
1-30	起泡颗粒饮料.....	17
1-31	乳酸固体饮料.....	17
1-32	可乐汽水粉.....	18
1-33	甜饮料片.....	18
1-34	可乐汽水精.....	19
1-35	速溶可乐饮料.....	19
1-36	人工甜饮料.....	20
1-37	固体桔子饮料.....	20
1-38	桔味早餐饮料粉.....	21
1-39	柠檬风味饮料粉.....	21
1-40	维生素 A、C 饮料粉.....	22
1-41	改良果味饮料.....	22

2. 液体饮料配方

2-1	人造牛奶 A、B、C.....	23
2-2	富蛋白柠檬汽水.....	24
2-3	富蛋白可乐汽水.....	24
2-4	人造奶.....	25
2-5	无乳巧克力饮料.....	25
2-6	苹果味浓缩饮料.....	26
2-7	樱桃味浓缩饮料.....	26
2-8	不充气桔子饮料.....	27
2-9	葡萄味浓缩饮料.....	27
2-10	不充气柠檬饮料.....	28
2-11	不充气葡萄味饮料.....	28
2-12	苹果汁汽水.....	29

2-13	苦柠檬汽水.....	29
2-14	山第型饮料.....	30
2-15	莱姆酸橙柠檬汽水.....	30
2-16	奎宁汽水.....	31
2-17	果汁混合汽水.....	31
2-18	姜汁汽水.....	32
2-19	可乐汽水.....	32
2-20	橙汁汽水.....	33
2-21	黑茶藨子浓缩饮料.....	33
2-22	果汁饮料.....	34
2-23	天然风味苹果汁饮料 A、B.....	34
2-24	冰琪琳汽水.....	35
2-25	可乐汽水.....	35
2-26	美式甜姜汁汽水.....	35
2-27	蒲公英牛蒡根汁汽水.....	35
2-28	柑桔汁饮料.....	36
2-29	混浊柑桔汁.....	36
2-30	奎宁提神滋补饮料.....	36
2-31	覆盆子汁饮料.....	36
2-32	黑醋栗提神滋补饮料.....	37
2-33	丁香苞提神滋补饮料.....	37
2-34	姜汁提神滋补饮料.....	37
2-35	酸橙提神滋补饮料.....	37
2-36	薄荷提神滋补饮料.....	38
2-37	覆盆子提神滋补饮料.....	38
2-38	草莓提神滋补饮料 A、B.....	38
2-39	黑醋栗香味饮料 A、B.....	38
2-40	姜汁饮料.....	39
2-41	柑桔饮料.....	39
2-42	葡萄干香味饮料.....	39

2-43	覆盆子香味饮料	39
2-44	巧克力饮料.....	40
2-45	格罗赛尔香味饮料.....	40
2-46	柠檬饮料.....	40
2-47	桃子饮料.....	40
2-48	果糖甜饮料.....	41
2-49	鸡尾汽酒 A、B、C.....	42
2-50	加香甜酒 A、B、C、D.....	43
2-51	库拉索酒.....	44
2-52	杏子白兰地酒.....	44
2-53	绿薄荷酒.....	44
2-54	可可酒.....	44
2-55	酵母蛋白饮料.....	45
2-56	豆类蛋白饮料.....	46
2-57	氨基酸营养饮料 A、B、C、D.....	47
2-58	富蛋白酸性饮料 A、B、C.....	48
2-59	无豆腥豆乳.....	49
2-60	瑞士酸牛奶.....	50
2-61	意大利名酒味美思 A、B.....	51
2-62	合成酒.....	52
2-63	美洲桔饮料.....	53
3. 调味料配方		
3-1	奶油调味汁.....	54
3-2	冷冻干酪调味汁.....	54
3-3	冷冻白脱调味汁.....	55
3-4	澳斯特调味粉.....	55
3-5	皮杂调味粉.....	56
3-6	冷冻牛肉调味汁.....	56
3-7	皮杂调味汁.....	57
3-8	番茄干酪调味汁.....	57
3-9	冷冻鸡汤炒面调味汁.....	58

~IV~

3-10	牛肉汤调味粉.....	58
3-11	蛋白质强化干酪调味汁.....	59
3-12	烤肉调味酱.....	59
3-13	澳斯特调味汁 A.....	60
3-14	澳斯特调味汁 B.....	61
3-15	澳斯特调味汁 C.....	61
3-16	澳斯特调味汁 D - I.....	62
3-17	澳斯特调味汁 J - L.....	63
3-18	炸猪排调味汁.....	64
3-19	意大利细面调味粉 A.....	65
3-20	意大利细面调味粉 B.....	66
3-21	意大利细面调味汁.....	66
3-22	番茄酱调味汁.....	67
3-23	蛋黄调味酱 A - D.....	67
3-24	蛋黄调味酱 E - G.....	68
3-25	蛋黄调味酱 H.....	68
3-26	法式酸辣油调料 A - C.....	69
3-27	法式酸辣油调料 D.....	70
3-28	色拉调味汁 A - C.....	70
3-29	海带调味汁.....	71
3-30	中浓调味汁.....	71
3-31	炸猪排调味料.....	72
3-32	番茄酱调味料.....	72
3-33	风味调味料 A.....	73
3-34	风味调味料 B.....	73
3-35	新型复合化学调味料 A - J.....	74
3-36	美式烤肉酱.....	75
4.	汤料配方	
4-1	盐面汤料.....	76
4-2	酱油面汤料.....	76

4—3	酱面汤料.....	77
4—4	日本式面汤料.....	77
4—5	日本式汤料.....	78
4—6	日本式酱汁.....	78
4—7	西式淀粉汤料.....	79
4—8	西式鸡肉奶油汤料.....	79
4—9	即食汤料.....	80
4-10	西式洋葱汤料.....	80
4-11	即食酱汁.....	81
4-12	固体牛肉汤料.....	81
4-13	鸡汤料.....	82
4-14	洋葱奶油汤料.....	82
4-15	粉末酱油面汤料.....	83
4-16	鸡肉汤料.....	84
4-17	西班牙凉菜汤料.....	84
4-18	速溶海鲜汤料.....	85
4-19	速溶牛肉汤料.....	85
4-20	鲜辣酱面汤料.....	86
4-21	洋葱鲜辣汤料.....	86
4-22	豌豆汤料.....	87
4-23	鸡肉味汤料.....	87
4-24	粉末即席汤料 A—D.....	88
4-25	粉末即席汤料 E.....	89
4-26	粉末即席汤料 F.....	89
4-27	粉末即席汤料 G.....	90
4-28	牛肉汤料粉.....	90
4-29	鸡肉汤料粉.....	91
4-30	粉末汤料 A.....	91
4-31	粉末汤料 B、C.....	92
4-32	粉末汤料 D.....	92

4-33	粉末汤料 E.....	93
4-34	粉末汤料 F.....	93
4-35	粉末汤料 G.....	94
4-36	粉末汤料 H.....	94
4-37	粉末汤料 I.....	95
4-38	粉末汤料 J.....	95
4-39	粉末肉汤料.....	96
4-40	粉末蔬菜汤料.....	96
5. 保健食品配方		
5-1	低热量草莓膏.....	97
5-2	低热量奶粉.....	97
5-3	低热量明胶胶冻.....	98
5-4	低热量蜜饯草莓.....	98
5-5	低热量千岛色拉调味汁.....	99
5-6	低热量干酪味色拉调味汁.....	99
5-7	低热量色拉调味汁.....	100
5-8	颗粒代糖.....	100
5-9	低热量低钠人造调味汁.....	101
5-10	低热量匙取调味汁.....	102
5-11	可倾注无油色拉调味汁.....	103
5-12	速食低钠肉汤料.....	104
5-13	低热量饮料粉 A - D.....	105
5-14	疗效饮料.....	106
5-15	健康饮料.....	106
5-16	保健发泡饮料.....	107
5-17	保健发泡奶粉.....	107
5-18	人工盐.....	108
5-19	代 盐.....	108
5-20	芝麻乳清饮料粉.....	109
5-21	婴儿乳糖奶粉.....	109

5-22	婴儿健康甜奶粉.....	110
5-23	无钠代盐.....	110
5-24	低钠食盐.....	111
5-25	代糖.....	111
5-26	草药蛋糕.....	112
5-27	柠檬汁蜂蜜饮料.....	113
5-28	梅汁蜂蜜饮料.....	113
5-29	配制蜂皇浆.....	114
5-30	健身饮料.....	114
5-31	健肌饮料.....	115
5-32	低热叠可乐饮料.....	115
6.	畜肉制品配方	
6-1	火腿腌渍液 A—E.....	116
6-2	火腿腌渍液 F—H, 五花肉腌渍液.....	117
6-3	压模火腿、混合火腿涂复用香辛料.....	118
6-4	一般畜肉香肠涂复用香辛料.....	119
6-5	维也纳香肠涂复用香辛料.....	120
6-6	干香肠涂复用香辛料.....	121
6-7	其他香肠涂复用香辛料.....	122
6-8 ~ 6-9	猪肉香肠 A ~ B.....	123
6-10 ~ 6-15	维也纳香肠 A ~ F.....	123
6-16 ~ 6-19	法兰克福香肠 A ~ D.....	124
6-20 ~ 6-21	里昂香肠 A ~ B.....	125
6-22 ~ 6-23	波洛尼亚香肠 A ~ B.....	125
6-24 ~ 6-25	肝香肠 A ~ B.....	126
6-26 ~ 6-27	油煎香肠 A ~ B.....	126
6-28 ~ 6-29	猪头肉冻 A ~ B.....	126
6-30 ~ 6-31	肝酱.....	127
6-32 ~ 6-33	萨拉米香肠 A ~ B.....	127
6-34 ~ 6-35	塞尔维拉特香肠 A ~ B.....	128
6-36 ~ 6-37	小牛肚香肠 A ~ B.....	128
6-38	苏式红头冻香肠.....	128
6-39	苏式血香肠.....	128
6-40	日式血香肠.....	129
6-41	压模火腿.....	129
6-42	肉屑蕃茄香肠.....	129
6-43	热制意大利香肠.....	129

6-44	轻脆意大利香肠.....	129
6-45	德国荷尔斯泰因干香肠.....	130
6-46	意大利式硬香肠.....	130
6-47	波兰香肠.....	131
6-48	早餐香肠.....	131
6-49~6-50	猪肉香肠 A~B.....	132
6-51	熏香肠.....	133
6-52	法兰克福熟熏小香肠.....	133
7. 水产制品配方		
7-1~7-21	鱼糕 A~T.....	134
7-22~7-25	油炸鱼糕 A~D.....	137
7-26	鱼肉山芋饼.....	138
7-27	螃蟹味鱼糕.....	138
7-28	虾米鱼糕.....	138
7-29	木鱼味鱼糕.....	138
7-30~7-33	鱼肉香肠 A~D.....	138
7-34	鱼肉香肠用香辛料、调味料一般用量.....	139
7-35~7-36	鱼肉火腿 A~B.....	139
7-37	鱼肉火腿用固型肉及鱼肉香肠用鲸肉盐渍剂.....	140
7-38	鱼香肠.....	140
8. 果酱蜜饯配方		
8-1	天然草莓果酱.....	141
8-2	天然李子果酱.....	141
8-3	天然苹果酱.....	141
8-4	天然葡萄果酱.....	141
8-5	天然甜橘子果酱.....	141
8-6	天然桃子果酱.....	141
8-7	天然凤梨果酱.....	141
8-8	天然白葡萄无糖果酱.....	142
8-9	天然草莓无糖果酱.....	142

8-10	天然樱桃无糖果酱.....	142
8-11	天然苹果梨果酱.....	142
8-12	天然神仙果酱.....	142
8-13	天然樱桃橘子果酱.....	142
8-14	天然弥猴桃葡萄果酱.....	142
8-15	人造果酱 A.....	143
8-16	人造果酱 B.....	143
8-17	草莓果酱.....	144
8-18	草莓蜜饯.....	144
8-19	葡萄果酱.....	144
8-20	面包涂抹果酱.....	145
9. 婴幼儿食品配方		
9-1	婴儿乳制品 A—H.....	146
9-2	婴儿食品(每100千卡)营养水平.....	147
9-3~9-5	婴儿奶粉 A~C.....	148
9-6	幼儿烤面包片.....	149
10. 焙烤食品配方		
10-1~10-2	无谷蛋白面包 A~B.....	150
10-3	富蛋白赖氨酸面包.....	151
10-4	法国甜面包.....	151
10-5	纤维面包.....	152
10-6	香蕉面包.....	152
10-7	白色装模烤面包.....	153
10-8	含麸质面包.....	153
10-9	麸质面包棒.....	154
10-10	面包棒.....	154
10-11	洋葱小面包.....	155
10-12	酸奶油香面包.....	155
10-13	丹麦酥饼.....	156
10-14	丹麦面包点心.....	156

~X~

附录一	固体饮料工艺流程图.....	157
附录二	即食方便酱生产工艺流程图.....	158
附录三	澳斯特调味汁生产工艺流程图.....	159
附录四	方便面汤料生产工艺流程图.....	160
参考文献		161

1. 固体饮料配方

1—1 速溶咖啡 A、B

1—2 干磷酸饮料

原 辅 料	A(g)	B(g)	原 辅 料	g
可可粉 (含脂22%)	60	40	磷酸(86.3%)	0.172
可可脂 (M.P.=32~39°C)	34		磷酸二氢钙 ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$)	0.250
氢化椰子油		1.6	苹果酸	0.600
蔗糖酯 (HLB=15)		0.4	柠檬酸	1.700
卵磷脂		0.4	维生素C	0.100
三聚磷酸钠		0.4		
白砂糖	160	160		
A制法要点：在可可粉中加入可可脂，常温下充分搅拌，加入白糖，混合均匀后，加热至58°C，搅拌15分钟，即可得到234g成品。 B制法要点：将除了砂糖以外的原辅料，在常温下充分混合均匀，加入砂糖后再充分混匀，并加热至60°C，搅拌10分钟即可得到202.8g成品。 用法：A。取成品20g，加120ml 85°C开水冲饮。 B。取成品20g，加120ml 20°C温开水冲饮。			合 计	2.822
			制 法 要 点	将原辅料混合均匀后，在52°C，29 mm Hg的条件下干燥一小时，即得。
			用 法	
文 献	(1)		文 献	(2)

1—3 早餐饮料

1—4 鲜桔饮料

原 辅 料		配比 (%)	原 辅 料		配比 (%)
脱脂奶粉		40.0	浓缩桔子汁		50.00
砂 糖		36.0	麦芽糖糊精		30.00
天然可可		10.0	水		17.25
淀 粉		3.5	柠檬酸		2.00
卡拉胶		1.5	磷酸钙		0.25
香荚兰		1.0	柠檬酸钠		0.25
精制玉米麸质		8.0	桔子香精		0.25
合 计		100.00	合 计		100.00
制 法 要 点	充分粉碎、干燥和混合所有配料，直至均匀为止。盛入防潮容器中保存。		制 法 要 点	1. 充分混合所有配料，并加热至27-32℃。 2. 将均匀混合物流入喷干器中干燥。 3. 保持干燥器出口温度尽可能低一些。	
用 法	取本品36g，与190g新鲜冷牛奶调和饮用。		用 法		
文 献	(3)		文 献	(3)	

1—5 调奶饮料

1—6 菠萝饮料

原 辅 料		配 比 (%)	原 辅 料		g
商品桔子粉		15.00	砂 糖		207.963
天然桔子香料		0.02	无水柠檬酸		1.3050
砂 糖		84.00	柠檬酸钠		0.1600
食 盐		0.50	β-发混剂(S.D.		0.0200
柠檬酸		0.50	13516870)		
			1%合成食用黄色素		0.1250
			#5(稀释剂为葡萄糖)		
			1%合成食用黄色素		0.0375
			#6(稀释剂为葡萄糖)		
			二氧化钛		0.0187
			合成菠萝香精		0.0375
合 计		100.2	合 计		22.5000
制 法 要 点	充分粉碎、干燥并混合所有配料，直至均匀为止，装入防潮容器中贮存。		制 法 要 点	充分粉碎、干燥并混合所有配料，直至均匀为止，分装入塑料袋中，密封保存，每袋22.5g。	
用 法	取本品30g，加250g牛奶调和饮用。		用 法	取本品22.5g，用一杯(240ml)冷开水冲饮。	
文 献	(3)		文 献	(3)	

1—7 桔味饮料

1—8 桃味饮料

原 辅 料		g	原 辅 料		g
砂 糖		97.000	砂 糖		109.210
无水柠檬酸		3.000	无水柠檬酸		3.000
β-发混剂(S.D. 13516870)		0.400	β-发混剂(S.D. 13516870)		1.000
柠檬酸钠		0.500	瓜尔豆胶		0.200
1%合成食用黄色素#5 (稀释剂为葡萄糖)		0.900	柠檬酸钠		1.000
1%合成食用黄色素#6 (稀释剂为葡萄糖)		1.800	渴脱尔F (KettrolF)		0.500
天然和合成香精粉 (13532287)		1.000	1%合成食用黄色素 #5(稀释剂为葡萄糖)		0.800
维生素C		0.036	1%合成食用红色素		0.240
磷酸三钙		0.250	#40(稀释剂为葡萄糖)		
			合成桃子香精		0.050
合 计		104.886	合 计		116.000
制 法 要 点	同配方1—6		制 法 要 点	同配方1—6	
用 法	取一袋量本品,加入冷开 水和冰,使全量为950ml 混匀后饮用。		用 法	取本品一袋量(116g), 加入950ml冷开水,混 匀后饮用。	
文 献	(3)		文 献	(3)	

1—9 苹果味饮料

1-10 柠檬饮料

原 辅 料		g	原 辅 料		g
砂 糖		108.00	砂 糖		105.00
苹果酸		2.10	无水柠檬酸		6.80
焦糖色		0.25	β -发混剂(S.D.		1.00
柠檬酸钠		0.40	13516870)		
羧甲基纤维素		0.50	天然柠檬香精		0.80
1%合成食用黄色素#6		0.05	柠檬酸钠		0.50
(稀释剂为葡萄糖)			1%合成食用黄色素		0.13
苹果香精		0.20	#5(稀释剂为葡萄糖)		
合 计		111.50	合 计		114.23
制法要点	同配方1—6		制法要点	同配方1—6	
用法	取一袋量(111.5g)本品,加入冷开水和冰,使全量为950ml,混匀后饮用。		用法	取一袋量(114.23g)本品,加入950ml冷开水中,混匀后饮用。	
文献	(3)		文献	(3)	