

食品加工工艺与配方 集 锦

长沙市科技情报所 编
长沙市食品研究所

前 言

“民以食为天”是中国一句古语。在八十年代的今天，人们把^{食品}食的工业”。

食品工业与农业素有相互依存、相互促进的紧密联系，随着我国农、林、牧、副、渔各业兴旺发展，食品原料越来越丰富。加之，食品工业本身具有生产周期短、产品流转量大，投资少、见效快等特点，适合在城乡大力发展，食品工业有着广阔的前景。

《食品加工工艺与配方集锦》这本书，就是为了满足城乡中、小型食品厂，食品加工专业户发展生产的需要，由长沙市科技情报所与长沙市食品研究所，组织有关科技人员编辑而成。编辑人员从国内外大量公开及内部技术资料中，精选出品种较新、实用性强的食品加工工艺与配方资料，合编成一本专业性资料手册。在编辑过程中，我们特别注意挖掘具有中国特色风味的高、中、低档各类食品配方，在食品营养化、方便化、标准化方面也作了些尝试。本书内容包括肉禽蛋制品、豆类制品、果蔬制品、糕点糖果、饮料冷食、小食品和营养疗效食品等七大类千余种食品的配方和制作工艺，同时还附录了不少食品卫生、质量标准资料，对于新老食品企业的生产、经营管理、教学、科研、检验人员都具有实用价值。我们希望，本书的编辑出版能为提高食品科技和生产水平，促进食品工业发展起“抛砖引玉”的作用。

由于时间匆促，加上我们经验不足，书中不妥之处，敬请广大读者和食品行家批评指正。

《食品加工工艺与配方集锦》编辑组

一九八五年九月

目 录

前 言

第一章 肉禽蛋制品

第一节 肉制品

一、酱卤制品

苏州酱汁肉	(4)
上海五香酱肉	(5)
天津酱肉	(5)
天津酱汁肉	(5)
太原六味斋酱猪肉	(6)
“杜五房”五香酱肉	(6)
糟肉	(7)
卤肉	(7)
上海红烧大排、小排	(8)
上海蜜汁小肉和排骨	(8)
上海糟醋小排骨	(9)
无锡酱炙排骨	(9)
天津糖排骨	(10)
哈尔滨糖醋排骨	(10)
湖南糖酥排骨	(10)
上海猪头方肉	(11)
天津五香头片	(11)
天津酱猪头肉	(12)
北京天福号酱肘子	(12)
砂仁腿胴(砂仁肘)	(12)
上海蜜汁糖蹄	(13)
湖南酱汁制品	(13)
泰州扎蹄	(14)
卤下水	(14)
太原六味斋酱心、肝	(15)
上海白肚	(16)
北京月盛斋酱牛肉	(16)
北京月盛斋烧羊肉	(16)
杭州白切羊肉	(17)

红烧狗肉罐头	(17)
--------	--------

二、腌腊制品

(一) 腌制品

浙江咸肉、咸腿	(19)
湖南坛子肉	(20)
湖南玫瑰蹄筋、排骨	(20)
镇江肴肉	(21)
戎腿	(21)
咸肉加工	(22)

(二) 腊制品

广东有皮腊花肉	(22)
广东腊晾肉	(23)
广东腊关刀肉	(23)
广东腊腩条	(23)
广东腊素肉	(23)
广东腊猪头肉	(23)
四川腊肉	(24)
湖南花肉	(24)
湖南特制无骨腊肉	(24)
酱腊肉	(25)
陕西五香腊羊肉	(25)
陕西五香腊牛肉	(26)

(三) 火腿

金华火腿	(26)
蒋腿	(27)
糖腿	(28)
风冻腿	(28)
风腿	(28)
如皋火腿	(28)
宣威火腿	(29)
西式火腿	(29)
仿制金华火腿	(30)
家庭自制火腿	(30)

(四) 青酱肉、酱封肉

天津青酱肉	(32)
-------	--------

北京青酱肉·····	(32)
上海酱风肉·····	(32)
江苏吴江酱肉·····	(33)

三、熏烤制品

上海广式烤肉·····	(34)
天津烤肉·····	(35)
哈尔滨烤火腿·····	(35)
广东叉烧·····	(36)
上海广式叉烧·····	(36)
上海烤猪肝、烤猪心、猪脾·····	(37)
上海熏腿·····	(37)
熏肘花·····	(38)
湖北恩施熏肉·····	(39)

四、灌制品

(一) 灌 肠

哈尔滨红肠·····	(40)
哈尔滨松江肠·····	(41)
哈尔滨茶肠·····	(42)
哈尔滨油脂肠·····	(42)
上海猪肉灌肠·····	(43)
上海小红肠·····	(44)
上海无皮小红肠·····	(44)
上海熟色拉米肠·····	(45)
北京风干肠·····	(46)
北京蛋清肠·····	(47)
天津火腿肠·····	(47)
天津塑料午餐肉·····	(48)
黑龙江古城牌红肠·····	(48)

(二) 香 肠

广式一级香肠·····	(50)
哈尔滨正阳楼风干香肠·····	(50)
如皋香肠·····	(51)
湖南大香肠·····	(51)
太原香肠·····	(52)
精制武汉腊肠·····	(52)
武汉肉枣·····	(53)
鞍山肉枣·····	(53)
筒制香肠·····	(54)

(三) 香 肚

南京香肚·····	(54)
天津桃仁小肚·····	(55)
哈尔滨松仁小肚·····	(55)
哈尔滨水晶肚·····	(56)

五、干制品

(一) 肉 松

太仓肉松·····	(57)
上海猪肉松·····	(58)
汕头肉松·····	(58)
福州鼎日有肉松·····	(59)
厦门黄金香肉松·····	(59)
香酥肉松·····	(59)
油酥肉松·····	(60)
哈尔滨牛肉松·····	(60)
上海兔肉松·····	(60)

(二) 肉 干

上海咖喱猪肉干·····	(61)
上海猪肉条·····	(61)
天津五香猪肉干·····	(62)
武汉果子肉·····	(62)
成都麻辣猪肉干·····	(62)
福州肉燕皮·····	(63)
哈尔滨风干口条·····	(63)
哈尔滨牛肉干、果汁牛肉干·····	(63)
靖江牛肉干·····	(64)
安徽五香辣味牛肉干·····	(64)

(三) 肉 脯

上海猪肉脯·····	(64)
靖江猪肉脯·····	(65)
湖南猪肉脯·····	(65)
厦门黄金香猪肉脯·····	(65)
汕头猪肉脯·····	(66)
汕头牛肉脯·····	(66)
四川自贡火边子牛肉·····	(66)
天津牛肉脯·····	(67)
鞍山枫叶肉干·····	(67)
浙江黄岩高粱肉·····	(67)
家庭自作猪肉脯·····	(67)

六、其 它

骨泥·····	(68)
出口猪蹄筋·····	(69)
荤素锦·····	(70)

第二节 食制品

一、腌、腊制品

南京板鸭·····	(71)
靖西腊鸭·····	(72)
长沙南风鸡、南风鸭·····	(74)

杭州酱鸭	(74)
琵琶鸭	(75)
糟板鸭	(75)
简易制板鸭	(75)
成都元宝鸡	(75)
南京鸭肫干	(76)
二、熏卤制品	
道口烧鸡	(77)
道口烧鸡全鸡罐头	(78)
德州扒鸡	(79)
苏州酱鸭	(79)
苏州糟鹅	(80)
杭州糟鸡、糟鸭	(80)
北京天德居熏鸡	(80)
沟帮子熏鸡	(81)
江北熊鸭子	(81)
关德功烧鸡	(82)
上海油鸡	(82)
三、烘、烤制品	
北京烤鸭	(82)
成都王胖鸭	(83)
广东烧鹅	(84)
广东烧鸭脚包和烧鹅脚扎	(84)
四、干制品	
涪陵鸡松	(85)
家制鸡肉松	(85)
第三节 再制蛋	
一、皮 蛋	
传统配料	(88)
革新配料	(88)
烧碱料液配方	(88)
宝应皮蛋配方	(89)
益阳松花蛋配方(春冬)	(89)
益阳松花蛋配方(夏秋)	(89)
湖彩蛋	(89)
滚灰皮蛋	(89)
五香皮蛋	(89)
速成皮蛋	(90)
自制皮蛋	(90)
二、咸 蛋	
捏灰咸蛋	(90)
灰浆咸蛋和灰浆滚灰咸蛋	(91)
泥浆咸蛋和泥浆滚灰糖浆	(91)

灰泥咸蛋	(91)
盐水咸蛋	(92)
三、糟 蛋	
宜宾糟蛋	(92)
平湖糟蛋	(93)

第二章 豆类制品

第一节 非发酵性豆制品

一、干燥豆制品

长葛腐竹	(95)
腐竹(1)	(95)
腐竹(2)	(95)
八闽腐筋	(96)
豆腐筋	(96)
豆腐衣	(97)
豆腐皮	(97)
豆棒	(98)
大豆组织蛋白	(99)
大豆蛋白	(99)
膨化大豆蛋白食品	(101)
豆粕人造干酪	(101)

二、豆 腐

嫩豆腐(1)	(105)
小嫩豆腐	(105)
老豆腐	(105)
嫩豆腐(2)	(106)
八公山嫩豆腐	(106)
豆腐	(107)
山东“五巧”豆腐	(108)
冻豆腐	(108)
葡萄糖酸内脂点豆腐	(109)
豆腐脑	(109)
花生豆腐	(109)
芝麻豆腐	(110)
熟浆制豆腐	(110)
电制豆腐	(110)
豆粕制豆腐	(111)
无渣豆腐	(111)

三、半脱水豆制品

豆腐干	(112)
闽西豆腐干	(113)
和桥豆腐干	(113)

薄百页	(114)
素肠	(114)
素鸡	(115)
四、熏、卤、炸豆制品	
哈尔滨素肠	(115)
熏干	(116)
蟹子香干	(116)
辣鸡丝	(116)
元鸡	(117)
鸡腿	(117)
辣块	(117)
杭州香酥鸭	(118)
油豆腐	(119)
方便面用油炸豆腐	(120)

第二节 发酵性豆制品

一、霉豆制品

武汉霉干张	(121)
武汉霉豆渣	(122)

二、豆腐乳

浙江《唯一牌》腐乳	(123)
桂林腐乳	(124)
四川夹江腐乳	(127)
克东腐乳	(128)
唐场豆腐乳	(129)
自制豆腐乳(1)	(129)
自制豆腐乳(2)	(129)
自制豆腐乳(3)	(129)
王致和臭豆腐	(130)

三、豆 豉

豆豉	(130)
三台豆豉	(131)
水豆豉	(131)
西瓜豆豉	(132)

第三节 大豆饮料

一、豆 乳

日本酸豆乳	(132)
果汁味大豆饮料	(133)
大豆金菠汁	(133)
全粒豆乳	(133)

二、豆乳粉

药性豆乳粉	(133)
起泡性植物蛋白粉	(134)
豆乳粉	(134)

脱豆腥味易溶豆乳粉	(135)
-----------	-------

第四节 其他豆制品

一、豆制食品

豆腐点心(1)	(136)
豆腐点心(2)	(137)
蒸豆食品	(137)
豆腐渣糕点	(137)
豆乳羹	(138)
豆乳凉糕	(138)
豆奶茶	(138)
香蕉豆乳	(139)
豆乳冰淇淋	(139)
豆乳调味汁	(139)
豆乳豆腐	(140)
洋式锅烙	(140)
法国吐司	(140)
豆乳酱	(141)
豆乳凉拌藕根	(141)

二、豆瓣酱和粉丝等

蚕豆辣豆瓣酱	(141)
四川卫生豆瓣	(141)
蚕豆淀粉	(143)
绿豆粉丝	(143)

第三章 果蔬制品

第一节 果蔬罐头

一、水果罐头

带囊衣糖水桔子罐头	(144)
糖水猕猴桃片罐头	(145)
糖水苹果罐头	(145)
糖水山楂	(146)
糖水哈密瓜块罐头	(147)
大枣罐头	(147)
无皮枣罐头	(148)
洋姑娘罐头	(148)
糖水杨梅	(149)

二、蔬菜罐头

去皮整番茄罐头	(149)
糖水白瓜罐头	(149)
甘薯罐头(1)	(151)
甘薯罐头(2)	(152)
什锦酸菜罐头	(152)
黄瓜罐头	(152)

辣椒酸菜罐头	(152)
醋渍西红柿辣椒罐头	(152)
加油番茄辣椒罐头	(152)

第二节 蜜饯果脯

一、以水果为原料的蜜饯果脯

苹果脯	(153)
杏脯	(153)
桃脯	(154)
梨脯(1)	(154)
梨脯(2)	(154)
红果脯	(155)
多维山楂糕	(156)
山楂糕(1)	(156)
山楂糕(2)	(157)
山楂糖葫芦	(157)
山楂膏	(157)
红果丹皮	(158)
果丹皮	(158)
桃制果丹皮	(158)
哈密瓜干	(159)
哈密瓜脯	(159)
樱桃脯	(159)
柿子脯	(160)
南式蜜枣	(160)
京式蜜枣(金丝蜜枣)	(161)
醉枣	(162)
糖绿枣	(163)
无核糖枣	(163)
蜜枣(1)	(163)
蜜枣(2)	(163)
杨梅坯	(164)
话杨梅	(164)
糖渍杨梅	(164)
白糖杨梅	(164)
七珍梅	(164)
杨梅干	(165)
十果香橄榄	(165)
桂花榄	(165)
蜜橄榄	(165)
去皮酥榄	(166)
金桔饼	(166)
乔饼	(166)
桔皮丝	(167)

五香陈皮	(167)
蜜饯西瓜皮	(167)
糖西瓜条	(167)
清水糖桂花	(168)
桂花糖	(168)

二、以蔬菜为原料的蜜饯果脯

糖晒刀豆	(168)
糖藕片	(168)
红萝卜(雪红元)	(169)
番茄糖	(169)
辣味番茄脯	(169)
红心薯干	(170)
红薯脯(1)	(170)
红薯脯(2)	(171)
冬瓜糖	(171)

第三节 果 酱

山楂酱	(171)
猕猴桃酱罐头	(173)
哈密瓜酱	(174)
草莓酱	(174)
枣酱(枣泥)	(174)
什锦枣泥	(175)
苹果酱	(175)
自制苹果酱	(176)
梨酱	(176)
西瓜皮糖酱	(176)
西瓜皮咸酱	(176)
番茄酱	(177)
桔皮酱	(177)
杨梅酱	(177)
胡萝卜泥	(177)

第四节 果蔬的干制、腌制、酱制

一、水果的干制、腌制、酱制

乌枣、熏枣(黑枣)	(179)
南枣	(179)
脆枣(焦枣)	(180)
焦枣	(180)
芙蓉李干	(181)
李干	(181)
桂圆干、荔枝干	(181)
生晒桂圆肉	(182)
熟晒桂圆肉	(182)
杏干	(182)

苹果干	(182)
梨干	(183)
葡萄干	(183)
柿饼	(184)
腌酸梅	(180)
酱核桃仁	(184)
二、蔬菜的干制、腌制、酱制	
金针菜(黄花菜)	(185)
腌萝卜	(185)
腌萝卜条	(185)
五香萝卜丝	(185)
酱萝卜丁	(185)
腌萝卜干	(186)
五香萝卜条	(186)
兰花萝卜	(186)
香脆萝卜	(186)
扬州酱萝卜头	(187)
扬州酱红萝卜	(188)
扬州糖醋响	(189)
干辣椒	(189)
盐辣椒	(190)
剁辣椒	(190)
辣椒油	(190)
腌辣椒	(190)
辣椒酱	(190)
酸辣辣椒	(190)
豆豉辣椒	(190)
浏阳豆豉剁辣椒	(191)
祥云酱辣子	(191)
扬州酱青椒	(191)
重庆莽海椒	(191)
五味姜	(192)
湘潭紫油姜	(192)
扬州嫩生姜	(193)
甜姜	(194)
盐姜	(194)
酱姜	(194)
甜芽姜	(194)
干姜片	(195)
糖姜片	(195)
浏阳豆豉姜(1)	(195)
浏阳豆豉姜(2)	(195)
豆豉姜	(195)

蒜蓉酱	(196)
蒜酱	(196)
糖蒜	(196)
扬州糖醋大蒜	(197)
湖北荆州牌甜酸独蒜	(197)
蒜头	(198)
酱制冬瓜	(198)
五香冬瓜	(198)
五香大头菜	(199)
玫瑰大头菜	(200)
上海大头菜	(201)
云南大头菜	(203)
镇江酱菜	(203)
锦州什锦小菜	(205)
扬州什锦菜	(207)
咸什锦	(208)
扬州宝塔菜	(209)
扬州香菜心	(209)
扬州辣油香菜心	(210)
扬州酱甜瓜	(211)
扬州乳黄瓜	(212)
乳黄瓜	(213)
腌黄瓜条	(214)
酱油瓜片	(214)
郑州酱包瓜	(214)
什锦包瓜	(215)
酱瓜	(215)
浏阳紫苏苦瓜片	(216)
浏阳甘草苦瓜	(216)
浏阳甘草刀豆	(216)
盐茄子	(217)
腌香椿头	(217)
腌苕蓝	(218)
浏阳甜酸辣青菜	(218)
甜酸青菜	(218)
镇远陈年道菜	(218)
甜酱黑菜	(219)
四川涪陵榨菜	(219)
梅菜	(221)
浙江雪里蕻霉干菜	(222)
泡菜	(222)
泡白菜	(222)
咸白菜	(222)

晾干白菜·····	(223)
五香京冬菜·····	(223)
朝鲜族辣白菜·····	(223)
芝麻辣菜丝·····	(224)
腌芥菜头·····	(225)
百花串酱菜·····	(225)
腌蘑菇·····	(225)
盐水蘑菇·····	(226)
潼关酱笋·····	(226)
酸笋·····	(227)
酱笋·····	(227)
玉兰片·····	(227)

三、野生植物制品

魔芋豆腐·····	(227)
雪魔芋·····	(228)
冻魔芋干·····	(228)
魔芋干片·····	(228)
魔芋粉·····	(229)
蕨菜干·····	(229)
盐渍山蕨菜·····	(230)
芒蕨制粉·····	(230)
山猪肝·····	(230)
葛根制粉·····	(230)
百合制粉·····	(230)

第四章 糕点糖果

第一节 糕 点

一、月 饼

(一) 广式月饼

五仁月饼·····	(232)
咸肉月饼·····	(232)
甜肉月饼·····	(233)
火腿月饼·····	(233)
烤鸭月饼·····	(233)
豆蓉月饼·····	(233)
枣泥月饼·····	(233)
豆沙月饼·····	(233)
榄仁白莲蓉月饼·····	(233)

(二) 本式月饼

五仁月饼·····	(235)
水晶月饼·····	(235)
香肠月饼·····	(236)

干菜月饼·····	(236)
牛肉月饼·····	(236)
鸡丝月饼·····	(236)
太师月饼·····	(236)

二、蛋 糕

香草蛋糕·····	(237)
果城圆蛋糕·····	(238)
海绵三明治蛋糕四种·····	(238)
奶油标花蛋糕 (1) ·····	(240)
奶油标花蛋糕 (2) ·····	(240)
红梅牌荷花蛋糕·····	(241)
玻璃蛋糕·····	(241)
三色蛋糕·····	(241)
切白卷蛋糕·····	(241)
莲花蛋糕·····	(241)
新春蛋糕·····	(242)
普通蛋糕·····	(242)
蒸白蛋糕·····	(242)
家庭自制蛋糕·····	(242)

三、面 包

甜味面包·····	(245)
咸面包·····	(245)
奶味面包·····	(245)
蛋味面包·····	(246)
菠萝面包·····	(246)
叉烧面包·····	(246)
莲蓉面包·····	(246)
玫瑰豆沙面包·····	(246)
椰蓉面包·····	(247)
车轮面包·····	(247)
墨西哥面包·····	(247)
榄仁提子辫包·····	(247)
方包·····	(248)
蛋奶面包·····	(248)
奶油面包 (1) ·····	(248)
瑞士面包·····	(248)
噶嘛面包·····	(248)
法兰西面包·····	(249)
经济面包·····	(249)
果酱面包·····	(249)
枣泥面包·····	(249)
蛋黄面包·····	(250)
火腿面包·····	(250)

什锦面包	(250)
炸面包	(251)
奶油面包(2)	(251)
餐肉面包	(251)
多维面包	(251)
酒糟发面面包	(252)
棉籽蛋白面包	(252)
美国番茄籽面包	(253)
日本面包点心馅配方十四种	(253)

四、糕 类

贵溪“龙兴铺”灯芯糕	(254)
常德银片糕	(256)
湖北麻烘糕	(257)
灌南花芯糕	(258)
绿豆糕	(258)
松糕(1)	(259)
松糕(2)	(259)
豆沙糕	(259)
萝卜糕	(260)
日本清凉糕点	(261)
食珍桔红糕	(261)
五色方糕	(261)
松子糕	(262)
莲子糕	(262)
扒糕	(262)
海绵糕	(263)
白糖嫩酵糕	(263)
高粱年糕	(263)
芙蓉糕	(263)

五、其 它

松籽枣泥麻饼	(264)
清真百果提浆饼	(265)
九江桂花茶饼	(265)
福建光饼	(266)
法饼	(268)
高桥松饼(1)	(268)
高桥松饼(2)	(269)
潮式老婆饼	(270)
礼饼	(270)
官饼	(271)
米饼干	(271)
甜梳打饼干	(273)
蔬菜汁梳打饼干	(274)

婴儿乐饼干	(275)
面筋萨其玛	(277)
萨其玛	(278)
芙蓉果	(279)
丰城冻米糖	(279)
京江脐	(280)
曲氏花生酥	(281)
麻糖	(282)
常州芝麻糖	(284)
秦邮董糖	(285)
纳溪泡糖	(286)
酥糖	(286)
苏式芝麻酥糖	(289)
五仁酥糖	(290)
苏式豆酥糖	(291)
豆末酥糖	(292)
杏仁酥(桃酥)	(293)
德庆酥	(294)
蛤蟆酥	(295)
马蹄酥(1)	(295)
马蹄酥(2)	(296)
火腿烧包	(296)
重油芥饼	(297)
香蕉酥	(298)
高桥薄脆(1)	(298)
高桥薄脆(2)	(299)
花生奶油夹	(300)
家庭儿童西点三种	(300)

第二节 糖 果

一、硬 糖

水果味硬糖四种	(302)
奶油味硬糖二种	(303)
椰子味硬糖二种	(303)
薄荷味硬糖	(304)
可可味硬糖	(304)
咖啡味硬糖	(304)
茶味硬糖	(304)
花生味硬糖	(304)
奶油话梅硬糖	(304)

二、奶 糖

白脱奶糖	(305)
麻仁奶糖	(305)
蛋黄奶糖	(306)

雪花奶糖	(306)
菠萝蜜奶糖	(307)
红梅奶糖	(307)
三、夹心糖	
果酱夹心糖	(308)
桔粉夹心糖	(309)
酒心巧克力夹心糖	(311)
酥心糖配方五种	(312)
龙虾酥	(313)
可可花生酥心糖	(315)
五、软糖	
果胶软糖配方六种	(315)
高粱饴软糖	(317)
六、饴糖	
大米制饴	(318)
甘薯制饴	(319)
玉米芯制饴	(319)
米糠制饴	(319)
七、其它	
棉花糖六种	(319)
拉白型硬糖	(322)
夹心硬糖	(322)
花生脆糖	(322)
糖渍果仁脆糖	(322)
卡拉蜜尔糖	(322)
英国式太妃糖	(322)
美国式太妃糖	(322)
蛋白牛轧糖	(322)
麦精牛轧糖	(323)
韧性牛轧糖	(323)
脆性牛轧糖	(324)
蜂蜜杏仁牛轧糖	(324)
拷花糖	(324)
松籽粽子糖	(325)

第五章 饮料冷食

第一节 果蔬饮料

一、天然果蔬汁	
山楂原汁	(327)
山楂果汁饮料	(330)
猕猴桃原果汁	(330)
猕猴桃浓缩汁	(331)

仙桃精	(331)
中华猕猴桃晶	(332)
鲜刺梨原汁	(333)
鲜刺梨汁	(333)
鲜哈密瓜汁	(335)
二、以果蔬汁为原料的饮料	
杨梅汁	(336)
鲜汁杨梅酒	(336)
烧酒杨梅	(336)
涩柿饮料	(336)
大红枣露	(337)
酸枣汽水	(337)
含果粒果汁饮料	(339)
低热量天然果汁饮料三种	(340)
香草、木耳饮料五种	(341)
果汁饮料三种	(342)
乳化香料清凉饮料	(342)
甜菊汽水	(343)
甜菊格瓦斯	(344)
洋姑娘蜜酒	(344)
洋姑娘汽水	(344)
洋姑娘汽酒	(344)
胡萝卜苹果汁	(344)
胡萝卜饮料七种	(344)
脱臭大蒜液	(345)
大蒜疗效饮料	(346)

第二节 保健饮料

一、强化保健饮料	
强化固体饮料	(348)
日本解渴饮料粉三种	(349)
苏联无醇营养饮料粉	(350)
苏联无醇草药饮料	(351)
美国新型保健饮料七种	(351)
日本保健饮料二种	(354)
二、米制饮料	
无醇发酵碳酸饮料	(354)
大米制饮料三种	(354)
薏苡米乳酸发酵饮料三种	(355)
三、含乳饮料	
常规水果型饮料	(356)
水果型牛奶基料	(356)
发泡牛奶饮料三种	(357)
酸牛奶(1)	(358)

酸牛奶(2)	(358)
酸羊奶	(358)
巧克力饮料	(358)

四、运动员饮料

运动员饮料基本配方	(359)
一般运动员饮料二种	(359)
25°C以上运动的饮料	(359)
0°C以上运动的饮料	(359)
电介质类运动员饮料二种	(360)
美国鳄鱼饮料三种	(360)
最新电解质饮料三种	(361)
低渗透压运动员饮料粉	(362)

第三节 汽水

一、汽水的分类

二、汽水的生产工艺流程

三、汽水生产操作要点

四、汽水的配方

简易汽水	(366)
果味型汽水	(366)
果汁型汽水	(366)
咸味型(咸汽水)	(366)
桔子汽水	(366)
桔子茶汽水	(366)
桔香薄荷汽水	(367)
甜汽水配方三种	(367)
盐汽水	(367)
水果香汽水	(367)
桔汁汽水	(367)

五、汽水的质量标准

第四节 清凉饮料

一、发酵清凉饮料

麦精汽水(1)	(368)
麦精汽水(2)	(369)
麦精露	(369)
家制啤酒	(371)
家制格瓦斯	(372)
日本发酵清凉饮料四种	(372)
二、一般清凉饮料	
鲜橙汁泡冰	(373)
绿豆汤泡冰	(373)
荷叶饮露	(373)
冬瓜荷叶露	(373)
绿茶奶饮	(374)

牛奶菊花汤	(374)
荠菜汤	(374)
酸梅汤	(374)
乌梅饮料	(374)
酸梅饮	(374)
山楂饮	(374)
酸姜汤	(374)
盐茶	(374)
柠檬饮料	(374)
菊花饮料	(375)
菊花茶	(375)
菊双汤	(375)
菊花糖茶	(375)
冬瓜饮料	(375)
鲜藕凉茶	(375)
翠衣凉茶	(375)
芝麻叶茶	(375)
食盐甘草茶	(375)
凉盐茶	(375)
金银花茶	(375)
杏仁茶	(376)

第五节 冷饮品与冷食

一、冰淇淋

简易冰淇淋	(377)
意大利式西瓜冰淇淋	(377)
意大利式草莓冰淇淋	(377)
意大利式苹果冰淇淋	(378)
意大利式鸭梨冰淇淋	(378)
法国冰淇淋十种	(378)

二、雪糕、冰棒

红茶鲜汁奶油雪糕	(381)
绿茶冰棒	(381)
普通冰棒	(381)
绿豆(红小豆)冰棒	(381)
牛奶冰棒	(381)
赤豆冰棒	(382)
水果冰棒	(382)
奶油冰棒	(382)

三、冷食

巧克力木斯	(382)
咖啡冰淇淋	(382)
冰淇淋烩水果	(382)
酿馅青椒	(383)

清凉菠萝糕	(383)
甜脆雪耳盅	(383)
香草凉糕	(383)
可可奶糕	(383)
水晶肘	(384)
澄沙凉糕	(384)
九层凉糕	(384)
芸豆凉糕	(384)
双色豆冻	(385)
冰冻花生奶露	(385)
双色花点	(385)
凉粉	(385)
杏仁豆腐	(386)
冷冻甜酒点心	(386)
糯米面凉糕	(386)
江米芝麻凉卷	(387)
豆面粘米堆	(387)
机米凉糕	(387)
冰冻豌豆茸	(387)
糯米甜藕	(388)
草莓布丁	(388)
清凉甜瓜丁	(388)
柑桔霜冻	(388)
西瓜冻	(388)
芋头冰	(388)
水晶糕	(389)

第六章 小食品

第一节 风味小食品

一、糖、酥、糕类小食品

苏式南糖三种	(390)
芮城芝麻糖	(391)
卢氏麻片	(391)
花生糖	(392)
南味花生糖	(393)
冰糖花生米	(393)
蛋卷	(393)
捏酥	(393)
百合酥	(394)

二、果羹与羊羹类小食品

红果羹	(394)
蚕豆羹	(394)

茶叶羊羹二种	(394)
栗子羊羹	(395)
红果羊羹	(396)
日本炼羊羹三种	(396)

三、粽子

(一) 咸粽

咸肉粽	(397)
荷叶肉蒸粽	(398)
广式火腿肉粽	(399)
广式陈皮咸肉粽	(399)
广式腐乳咸肉粽	(399)
广式陈皮牛肉粽	(399)
广式咸鸭蛋粽	(400)
广式腊肉粽子	(400)
广式腊肠粽子	(400)
广式叉烧肉粽	(400)
广式小蚝粽子	(400)

(二) 甜粽

广式澄沙粽	(400)
广式果仁桂花粽	(400)
广式百果粽子	(400)

四、其它

元宵	(401)
笑口枣(开口酥)	(401)
蛋巧	(401)
宁波龙虾片	(401)
豌豆黄	(402)
香辣块	(402)
麻芝	(402)
蛋黄麻花	(403)
小花片	(403)
日本豆腐状食品	(403)
土家族香豆腐	(404)
翡翠豆腐	(404)
清盐陈皮	(404)

第二节 炒货小食品

一、花生类

白晒花生	(405)
咸炒花生	(405)
五香花生	(405)
椒盐花生米	(405)
炒花生米(1)	(405)
炒花生米(2)	(405)

二、豆 类

铁蚕豆	(406)
开花豆(兰花豆)	(406)
辣味开花豆	(406)
奶油蚕豆	(406)
奶油五香蚕豆	(406)
茴香豆	(406)
甘草黄豆	(407)

三、瓜子类

酱油瓜子	(407)
多味葵花子(1)	(407)
多味葵花子(2)	(408)
五香葵花子	(408)
烤香瓜子(葵花子)	(408)
炒南瓜子	(408)

四、其 它

炒芝麻	(409)
炒小核桃(小胡桃)	(409)

第七章 营养疗效食品

第一节 营养食品

一、儿童营养食品

西塘八珍糕	(410)
膨化乳儿粉	(410)
婴儿蛋乳粉	(413)
鱼蛋白乳儿粉	(414)
小儿健身糕	(414)
婴儿代乳糕点六种	(414)

二、老人益寿食品

返老还童茶	(415)
益寿长春蛋	(415)
发菜蚝豉粥	(415)
虫草枸杞子烤鲍鱼	(415)
黄精玉竹煲猪胰	(416)

三、健发美容食品

意美酥	(416)
芝麻海带豆	(416)
当归芝麻粉	(417)
黄豆煮猪肝	(417)
桑麻丸	(417)

四、滋补健身食品

桑椹酒	(417)
-----	-------

龙葵酱	(418)
益寿胡麻羹	(419)
鸡蛋酸乳酪	(419)
薏米芥麦粉	(420)
蚕蛹面条	(420)
蚕蛹酱油	(420)
蚕蛹面包和饼干	(420)
蚕蛹滋补饮料	(421)
蚕宝九花糕	(421)
蚕宝三角火烧	(421)
蚕宝春秋酥	(422)

第二节 疗效食品

一、儿童疗效食品

高粱米粥	(422)
山药糕	(422)
荔枝枣泥羹	(422)
清蒸龟肉	(422)
炖狗肉	(422)

二、老人疗效食品

首乌黑豆炖山甲	(423)
荷叶米砂肉	(423)
山楂香橙露	(423)
黑芝麻桑椹糊	(424)

三、妇女疗效食品

(一) 经期妇女疗效食品

芝麻盐茶	(424)
藏红花酒	(424)

(二) 孕妇疗效食品

孕妇夹心饼干	(424)
--------	-------

(三) 产妇疗效食品

糖饴加味红枣	(426)
蜜饯姜枣桂圆	(427)
山药奶肉羹	(427)
黑芝麻粥	(427)
地黄酒	(427)
豆豉酱猪心	(427)

四、其它疗效食品

茯苓饼干	(427)
消糖饼干	(428)
黑豆疗效食品二种	(429)
胡萝卜汤	(429)
蛋酒	(429)
苹果汤	(429)

乌贼疗效食品四种	(430)
海蜇疗效食品	(430)
螃蟹疗效食品二种	(430)
鹌鹑疗效食品四种	(430)
五、夏令保健饮料	
杏酪饮	(431)
水芝饮	(431)
香橼饮	(431)
青梅汤	(431)
风髓汤	(431)
益元汤	(431)
红枣扁豆汤	(431)
鲜藕汁	(432)
白萝卜汁	(432)
西瓜番茄汁	(432)
三鲜汁	(432)
地骨皮清凉饮料	(432)
决明子清凉饮料	(432)
山楂苡仁饮料	(433)
银梅清凉饮料	(433)
参斛凉清饮料	(433)
枇杷竹叶饮	(433)
荷叶凉茶	(433)

附 录

附录一:

中华人民共和国食品卫生法	(435)
食品添加剂卫生管理办法	(440)
食品添加剂使用卫生标准	(442)
食品包装用纸卫生管理办法	(446)
食品用塑料制品及其原材料卫生管 理办法	(446)
食品包装用纸卫生标准	(447)
食品包装用聚丙烯树脂卫生标准	(448)
食品中黄曲霉毒素B ₁ 允许量标准	(448)
防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理 办法	(449)
肉与肉制品卫生管理办法	(449)
蛋与蛋制品卫生管理办法	(451)
酱肉肉类卫生标准	(452)
咸猪肉卫生标准	(453)
肴肉卫生标准	(454)
广式腊肉卫生标准	(455)

火腿卫生标准	(456)
烧烤肉卫生标准	(457)
灌肠类卫生标准	(458)
香肠(腊肠)、香肚卫生标准	(459)
肉松(太仓式)卫生标准	(460)
板鸭(咸鸭)卫生标准	(461)
豆制品、酱腌菜卫生管理办法	(462)
非发酵性豆制品及面筋卫生标准	(467)
发酵性豆制品卫生标准	(468)
腐竹质量标准	(469)
豆腐质量标准	(470)
白豆腐干质量标准	(471)
百页质量标准	(472)
卤制豆腐干质量标准	(473)
豆腐片质量标准	(474)
油炸豆腐质量标准	(475)
大豆粉质量标准	(476)
红腐乳质量标准	(477)
白腐乳质量标准	(478)
青腐乳质量标准	(480)
豆豉质量标准	(482)
酱腌菜卫生标准	(484)
酱菜质量标准	(486)
咸菜质量标准	(488)
酱油什锦菜质量标准	(490)
虾油咸菜质量标准	(491)
咸干菜质量标准	(492)
冬菜质量标准	(493)
糖蒜质量标准	(494)
酸藠头质量标准	(495)
糕点食品卫生管理办法	(496)
糕点卫生标准	(497)
面包生产名词术语	(498)
面包质量标准	(502)
面包质量评比计分法	(505)
糖果分类	(507)
硬糖质量标准	(511)
奶糖质量标准	(513)
软糖质量标准	(515)
夹心糖质量标准	(517)
巧克力质量标准	(519)
饴糖质量标准	(522)
冷饮食品卫生管理办法	(524)

卫生部清凉饮料食物管理暂行	
办法.....	(524)
冷饮食品卫生标准.....	(527)
新鲜生牛乳卫生标准.....	(528)
甜炼乳卫生标准.....	(529)
酸牛乳卫生标准.....	(530)
全脂牛乳粉卫生标准.....	(531)
茶叶卫生管理办法.....	(532)
绿茶、红茶卫生标准.....	(533)
果味型固体饮料部分.....	(534)
特级果汁汽水部分.....	(537)
酒类卫生管理办法.....	(538)
发酵酒卫生标准.....	(539)
蒸馏酒及配制酒卫生标准.....	(540)
附录二:	
度量衡换算公式.....	(541)

第一章 肉 禽 蛋 制 品

肉、禽、蛋即猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、鹅和各类蛋品。这类食品营养丰富，含有丰富的蛋白质、脂肪、无机盐和各种维生素等，是人们生活所必需的副食品。将肉、禽、蛋精心加工制成的食品，不但能保持原有的营养成份，而且味道更加鲜美，风味各具特色，也便于携带和贮藏。

第一节 肉 制 品

肉制品是指鲜肉及头、蹄、内脏经加工处理后的食品。我国各地劳动人民在长期的实践中，积累了丰富的肉制品生产经验，创造了酱卤，腌熏，灌制，干制等加工方法，生产出许多风味别致，独具一格，深为中国人民所喜爱的地方名产、特产，如：苏州酱汁肉，金华火腿，广式香肠，太仓肉松等。合理地选择原料和辅料，是加工好这些肉制品的基本保证。下面简单介绍一下原辅材料的选择。

原材选择

我国生产肉制品的原料主要是猪肉，其次是牛肉、羊肉、禽肉、兔肉，以及杂畜肉和其他野生动物肉。一般应符合以下基本要求：

- 1.肉制品的原料，必须经兽医检验，符合肉制品加工卫生要求。不新鲜的肉和腐败肉禁止使用。并要求屠宰放血良好，刮毛干净或剥皮良好，搞净内脏，除去头、蹄、尾、生殖器官，修净伤斑肉。用牲畜的头蹄、内脏加工肉制品时，也必须是质量新鲜，合乎卫生条件。

- 2.要按照产品的特点，质量标准来选择原料，以保证产品的风味特色和规格质量。如中式酱汁肉，按其规格标准，必须以五花肉为原料。

- 3.要合理利用原料，做到既符合卫生条件和质量标准，又能充分发挥原料肉的使用价值和经济价值。如生产灌肠，用较瘦的猪肉，会出现成品脂肪不足，而选择较肥的猪肉，又会造成脂肪过多。一般认为中等肥度的猪肉比较合适，以肌肉发达的三级猪为最好。再如生产西式火腿等使用瘦肉多的产品时，就须相应安排生产利用方肉和肥膘的产品，如西式培根、中式酱肉、走油肉等。

辅料选择

选择辅助材料的基本原则是，必须符合卫生要求和质量标准。肉制品的辅料大致含括：调味料：食盐、白糖、酱油、酒、醋、味精；辛香料：胡椒、桂皮、豆蔻、丁香、砂仁、大茴香、小茴香、花椒、葱、姜、蒜；填充料：淀粉；发色剂：葡萄糖、抗坏血酸；以及各种色素、防腐剂、抗氧化剂和具有保水性能的磷酸盐等。