

食品设计

福建科学技术出版社

2

2

实用副食品手册

福建省糖业烟酒公司
中国民主建国会福州市委员会 主编
福州市工商业联合会

福建科学技术出版社

一九八二年·福州

实用副食品手册

福建省糖业烟酒公司
中国民主建国会福州市委员会 主编
福州市工商业联合会

福建科学技术出版社出版

(福州得贵巷27号)

福建省新华书店发行

晋江地区印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 6.5印张 138千字

1982年10月第1版

1982年10月第1次印刷

印数：1—30,500

书号：17211·15 定价：0.55元

前 言

种类纷繁的副食品，是千家万户日常的重要生活资料。我国幅员辽阔、自然条件优越，各种农副产品、水产品以及野生动、植物资源十分丰富，为发展各种副食品的加工生产提供了雄厚的物质基础。加之，我国人民勤劳智慧，善于创造生活，在长期的生产实践中积累了丰富的副食品加工经验，各地都形成了一大批具有传统特色的副食品品种。随着工农业生产的发展和人民生活水平的提高，各类副食品的生产及供销也必将进一步发展、繁荣。

鉴于广大消费者及商业职工尚缺乏有关副食品的系统知识，影响副食品的生产、经营与合理消费，我们便组织有关人员整理编写了这本《实用副食品手册》，以帮助基层商业职工熟悉商品业务，提高工作水平，并向城乡群众及待业人员传授各种副食品的加工技术。广大消费者也可通过本书进一步了解各种副食品的特性和保管、食用方法，并学会少量加工的方法，增添生活情趣。

本书将我国城乡市场上常见的各种副食品（鲜鱼、鲜肉及蔬菜暂不编入），按其性质分为糖、烟、酒、茶叶、糕点、糖果、蜜饯、罐头及乳制品、鲜果、干果、干菜、干海味、蛋品及肉制品、酱菜、调味品、淀粉等十六大类，分别介绍其主要品种的性质特点、产销概况、食用常识、贮藏保管方法，以及传统的手工生产技术。全书以条目的形式编写，内容从实用出发，文字尽可能通俗简明，以便于广大职工和群众

阅览。

本书执笔者有卓飘虹、林国正、李益清、林梗、陈世玉、郑如通、邱锡雄、吴琴滢、王学周、李君余、杨兴光等同志。在编写及修改的过程中，承福建省茶叶公司、福建省果品食杂公司、福建省水产公司、福建省食品公司、福州市粮食局、福州市糖业烟酒公司、福州市食品公司、福州市干鲜果批发站、福州市水产公司、福州市蔬菜酱腌公司等单位的有关同志积极协助，并提供宝贵意见，在此一并致谢！

由于副食品的门类繁多，牵涉面很广，我们的水平有限，收集的资料也不全面，书中难免存在缺点错误，望读者指正。

编 者

1982年3月

目 录

食 糖 类

食糖的分类.....	1	食糖的吸潮溶化与脱水	
食糖的成份.....	2	干缩.....	5
食糖的营养价值.....	3	食糖的变色与变味.....	6
糖在工业上的用途.....	4	食糖的贮藏保管.....	6
食糖的选购.....	4	冰糖的土法加工.....	8
糖精不是糖.....	5	粉糖及板糖的土法生产.....	8

烟 类

烟制品的主要品种.....	10	影响.....	15
卷烟的分类及特点.....	11	卷烟的贮藏保管.....	16
卷烟的等级标准.....	12	卷烟受潮霉变的迹象及	
卷烟的配方.....	13	其处理.....	17
卷烟的化学成分.....	14	烟叶的晒制.....	18
吸烟的危害.....	15	烟叶的烤干方法.....	18
外界条件对卷烟品质的		烟叶的切丝.....	19

酒 类

酒的功用.....	21	发酵酒、蒸馏酒、配制	
适宜的饮酒量.....	21	酒的区别.....	23
饮酒不能充饥.....	22	白酒的陈化与勾兑.....	23
久饮会成瘾.....	22	白酒的香型.....	23
酒的分类.....	22	酒度与量度法.....	24

白酒的加浆·····24	酒类变质的原因及其迹象·····33
加浆的计算方法·····25	零售散庄酒应注意的事项·····33
白酒的特点及营养价值·····26	白酒曲的加工·····35
黄酒的特点及营养价值·····26	红酒曲的加工·····35
啤酒的特点及营养价值·····27	酒酿的加工制作·····36
配制酒和药酒的特点及 营养价值·····27	糯米黄酒的酿造·····37
果酒的特点及营养价值·····27	高粱酒的酿造·····38
酒的质量鉴别·····28	地瓜酒的酿造·····39
全国名酒及优质酒·····28	金桔酒的酿造·····39
白酒的贮藏保管·····31	葡萄酒的酿造·····40
黄酒的贮藏保管·····32	荔枝酒的酿造·····40
啤酒的贮藏保管·····32	玫瑰酒的酿造·····40
果酒的贮藏保管·····33	甘露酒的酿造·····40
	桂圆酒的酿造·····41

茶 叶 类

商品茶的分类·····42	茶叶与健康·····48
红茶的产地与特点·····42	茶叶的泡饮·····50
绿茶的产地与特点·····43	泡茶的用水·····51
乌龙茶的产地与特点·····43	茶叶的商品特性·····51
白茶的产地与特点·····44	茶叶的仓库贮藏保管·····52
花茶的产地与特点·····44	茶叶的居家贮藏方法·····53
紧压茶的产地与特点·····45	茶叶零售中应注意的问题·····53
几种名茶简介·····45	

糕 点 类

糕点的分类·····54	普通饼干的加工·····57
糕点的保管·····55	酥皮饼的加工·····58
普通面包的加工·····56	糖皮饼的加工·····58
普通蛋糕的加工·····57	福州礼饼的加工·····58

麻芝的加工.....	59	猪油糕的加工.....	61
咸南炒米的加工	60	花生酥的加工.....	62
雪片糕的加工.....	61	蛋卷的加工.....	62

糖 果 类

糖果的主要类别.....	63	糖果的正常保管期限.....	65
中式糖果的特点.....	63	糖果的贮藏保管方法.....	65
西式硬糖的特点.....	63	糖果零售环节中应注意	
乳脂糖的特点.....	64	的事项.....	66
奶糖的特点.....	64	普通硬糖的加工.....	66
蛋白糖的特点.....	64	丝光糖的加工.....	66
琼脂软糖的特点.....	64	夹心糖的加工.....	66
夹心糖的特点.....	65	花生片糖的加工.....	67
巧克力糖的特点.....	65	芝麻花生片糖的加工.....	67
糖果的质量要求.....	65		

蜜 饯 类

蜜饯果脯的分类.....	68	陈皮梅及陈皮李的加工.....	75
蜜饯商品的贮藏保管.....	69	话梅的加工	75
蜜山楂的加工.....	70	话李的加工.....	76
蜜李片的加工.....	70	加应子的加工.....	76
蜜洋桃的加工.....	70	酸枣糕的加工.....	76
蜜无花果的加工.....	71	糖莲子的加工.....	76
桃脯的加工.....	71	糖藕片的加工.....	77
杏脯及李脯的加工.....	72	糖姜片的加工.....	77
十香橄榄的加工.....	72	果皮糖的加工	77
去皮酥的加工.....	73	冬瓜糖的加工.....	78
桂花橄榄的加工.....	73	糖桔饼的加工.....	78
蜜榄的加工.....	74	红梅舌的加工.....	79
七珍梅的加工.....	74	山楂片的加工.....	79

罐头、乳制品

乳制品的主要品种	80
各种乳制品的营养成分	81
各种乳制品的质量要求、特性及食用方法	82

罐头的质量要求及外观鉴定	83
乳制品的贮藏保管	83
罐头的贮藏保管	84

鲜 果 类

柑桔	85
枇杷	86
桃	86
杨梅	87
荔枝	87
龙眼	88
凤梨	89
李	89
葡萄	89
西瓜	90
甜瓜	90
梨	91
苹果	92
石榴	92
番石榴	93
柚	93
山楂	93
枣	94
橄榄	95
柿	95

香蕉	96
荸荠	96
甘蔗	97
水果与健康	97
几种水果的治病便方	99
水果的涩味	102
生柿子的脱涩处理	102
香蕉的催熟	103
梨的变色“花脸”	103
西瓜的挑选	103
鲜果的采收	104
鲜果的包装	105
鲜果在运输中的保管	105
鲜果的简易贮藏法	106
鲜果的通风贮藏法	106
鲜果的冷藏法	107
鲜果的气藏法	107
水果零售环节中应注意的事项	107

干 果 类

核桃	110	五香花生的炒制	117
桂圆干	111	开花蚕豆的加工	117
荔枝干	111	油豆片的加工	118
板栗、锥栗及榛干	111	五香蚕豆的加工	118
莲子	112	十香瓜子的加工	118
花生	112	五香瓜子的加工	119
瓜子	113	玫瑰瓜子的加工	119
葵子	113	椒盐南瓜子及甜南瓜子的炒 制	119
红枣	113	葵花子的炒制	120
兰枣及乌枣	113	红枣的加工	120
蜜枣	114	蜜枣的加工	120
柿饼及柿丸	114	兰枣的加工	121
葡萄干	114	乌枣的加工	121
干果的贮藏保管	114	柿饼的加工	121
干果少量霉变时的处理办法	115	葡萄干的加工	122
桂圆干的简易焙制	116	番薯干的加工	122
荔枝干的焙制	116	橄榄咸的加工	123
椒盐花生的炒制	116	李咸的加工	123
奶油花生的炒制	117		
咸炒花生的加工	117		

干 菜 类

香菇	124	干菜商品的贮藏保管	128
红菇	125	干菜受潮霉变的处理	128
笋干	126	白笋干的加工	129
玉兰片	126	烟笋的加工	129
木耳	126	咸笋干的加工	129
金针菜	127	玉兰片的加工	130
发菜	127	金针菜的加工	130
腐竹	128	香菇及红菇的烘焙	130

干海味类

海参	131	干海味的赤变及其预防	141
燕窝	132	干海味的变味及其预防	141
鲍鱼	133	干海味的常见虫害及其预防	142
干贝	134	干海味霉变的处理办法	142
鱼翅	134	鲍鱼的干制	143
鱼唇	134	干贝的晒制	143
鱼肚	135	鱿鱼干的晒制	143
鱼脑	135	墨鱼干的晒制	144
墨鱼干	135	丁香鱼的加工	144
鱿鱼干	136	淡菜的干制	144
蛏干	136	蛏干的晒制	444
竹蛏干	137	蛤干的晒制	145
淡菜干	137	蛎干的晒制	145
蛎干	137	风鳗的腌制	145
丁香鱼	138	油浸咸白鱼的腌制	145
虾米	138	醉蟹的腌制	146
海带	138	熏鱼的加工	146
紫菜	139	鱼松的加工	146
几种干海味的泡发技术	139		

蛋品及肉制品

蛋的营养价值	147	鲜蛋变质的几种迹象及处理办法	154
皮蛋与咸蛋	148	皮蛋与咸蛋的保质时间	156
几种肉制品简介	149	肉制品的贮藏保管	157
鲜蛋的外观鉴别	152	火腿的居家保管	158
皮蛋的质量鉴别	152	肉制品霉变的处理办法	158
鲜蛋蒸煮的技巧	153	松花皮蛋的加工	159
鲜蛋的保管	153	液渍皮蛋的加工	159
鸡鸭蛋的长期保鲜	154		

水腌咸蛋的加工	160	肉松的加工	163
泥腌咸蛋的加工	160	肉松的油酥	163
黑桃蛋的加工	160	猪肉脯的加工	163
火腿的加工	160	牛肉干的加工	164
腊肉的加工	161	肉燕的加工	164
咸肉的加工	161	油炸肉皮的加工	164
香肠的加工	162	板鸭的加工	165
香肚的加工	162	烧鸡的加工	165

酱 菜 类

酱菜商品的主要类别	166	泡菜的腌制	172
酱菜商品的保管及零售	167	甜薤白的加工	173
大头菜的腌制	168	甜莴笋的腌制	173
榨菜的腌制	168	糟姜的腌制	173
香菜的腌制	169	酱姜的腌制	174
京冬菜的腌制	169	笋丝的腌制	174
梅干菜的腌制	170	甜豆的加工	174
酸菜的腌制	170	笋豆的加工	174
洋酸菜的腌制	170	豆腐乳的加工	174
萝卜干的腌制	171	豆豉的加工	175
五香萝卜丝的腌制	171	蚕豆松的加工	176
干菜笋的腌制	171	鳀鲑的腌制	176
酱越的腌制	172	蜆蜆酱的加工	176
酱莴笋的腌制	172	蜆蜆酥的加工	177
甜酱黄瓜的腌制	172	酱油珠蚶及酥螺的腌制	177

调 味 类

几种常用的调味品简介	178	防止酱油发霉和生虫的办法	183
食盐的妙用	181	酱油的土法酿造	183
食醋的药用	182	米醋的酿造	184
调味品的变质及其预防	182	红糟的加工	185

豆酱的加工	185
甜面酱的加工	186
蚕豆辣酱的加工	186
咖喱肉酱的加工	186
辣椒酱的加工	187
五味辣酱的加工	187
花生酱的加工	187
芝麻酱的加工	188
小磨麻油的加工	188

辣酱油的加工	188
辣油的加工	189
番茄沙司的加工	189
番茄汁的加工	189
五香粉的加工	190
香辣粉的加工	190
咖喱粉的加工	190
芥末粉的加工	190
鲜辣素的加工	190

淀 粉 类

荸荠粉、藕粉、百合粉、葛粉的特点及食用方法	191
甘薯粉、蕉芋粉、木薯粉、马铃薯粉的特点及食用方法	192
粉丝、粉条、粉皮的特点及食用方法	192
冻粉的特点及食用方法	193
淀粉类商品的贮藏保管	193

冻粉的加工	193
荸荠粉的加工	194
藕粉的加工	194
百合粉的加工	194
甘薯粉及马铃薯粉的加工	194
木薯粉及蕉芋粉的加工	195
葛粉的加工	195
粉丝的加工	195
粉皮及粉条的加工	196



食糖的滋味甘甜，并具有很高的营养价值，可为人体提供大量的热能。它不但是人们日常生活中不可缺少的食物佐料，而且还是食品工业、制药工业、化学工业、饮食行业的重要原料或辅料。搞好食糖的生产和供应工作，对四化建设及人民生活的提高都有重要作用。

【食糖的分类】食糖的生产原料很多，制糖方法也各不一样，因此有几种不同的分类方法。

根据制糖原料，可分为：

（1）甘蔗糖：以甘蔗茎为原料加工制成的糖，称为甘蔗糖。其主要成分是蔗糖。广东、福建、广西、四川、云南、台湾等省区，是我国甘蔗糖的主产区。

（2）甜菜糖：以甜菜的块根为原料加工制成，其主要成份也是蔗糖。黑龙江、吉林、内蒙古、新疆等省区是我国甜菜糖的主产区。

（3）其它原料糖：用米、麦、芦粟、红薯、柑桔等原料，也可制糖，主要含有麦芽糖、果糖及蔗糖等。这类糖的产量很少，经济价值也远不如甘蔗糖和甜菜糖。

根据生产方式，可分为：

(1) 机制糖：用比较现代化的机器生产，糖的产量高、品质纯净，如白砂糖、黄砂糖、绵白糖等。

(2) 土糖：用半机械或手工生产，糖的杂质较多、含水量也较大，如粉糖、板糖（片糖）、砖糖等。

按照商品习惯，通常是以食糖的色泽和形态划分，主要品种有：

(1) 白砂糖：色泽洁白发亮，结晶如砂粒，糖质坚硬，含蔗糖99%以上，水分、还原糖及杂质等含量很少，是糖类中品质最好的一种。按其结晶颗粒的大小，还可以分为粗砂、中砂、细砂三种。

(2) 绵白糖：色泽雪白，颗粒细小，混有少量转化糖浆（蔗糖加酸水解制成），具有柔软性，在水中溶解快。其水分、还原糖和杂质含量通常高于白砂糖，易吸湿溶化，或受潮后干燥结块。

(3) 红糖：红糖有机制和土制两种。机制红糖如赤砂糖、黄砂糖等，晶体象砂粒，色泽赤褐或黄褐；土制红糖如粉糖、板糖（片糖）、砖糖等，色泽有红褐、青褐、赤红等，一般色浅者品质较优。红糖味浓，有的略带焦味，含水分、还原糖及杂质较多，容易结块和吸潮溶化。

(4) 冰糖：是白砂糖的再制品，呈块状结晶，很象冰块，故称冰糖。冰糖有透明和半透明之分，冰糖的颜色有白色、微黄等几种，以白色、透明者品质较优。

(5) 方糖：是用细砂糖、绵白糖经过压制而成正方形的糖块，颜色洁白，品质纯净，主要用于调佐饮料。

【食糖的成份】食糖中含有蔗糖、还原糖、水分、灰分等，蔗糖是食糖中的最主要成份。

(1) 蔗糖是：碳、氢、氧三种化学元素构成的，由一

分子葡萄糖和一分子果糖所组成。蔗糖分子在常温情况下比较稳定，吸湿性较差，但在受潮及微生物的作用下，或者是吸收空气中的二氧化碳后，会分解成还原糖。食糖中蔗糖含量愈多，糖的品质愈纯净，甜度愈高，营养价值也愈大。

（2）还原糖：是葡萄糖和果糖的混合物，味甜，吸湿性强，有粘性。食糖所含的还原糖愈高，其吸湿性也愈强，容易吸潮溶化。

（3）灰分：是指食糖中所含的矿物质和其它杂质。它能影响食糖的纯度和色泽，而且还容易与水分结合或溶解于水，因此，会影响糖的质量。

（4）水分：食糖所含的水分，包括结合水和吸附水。但我们通常讲的食糖水分，是指吸附水，即附着于食糖晶粒表面的水分。水分含量多，会使食糖发粘，温度下降时容易结块，温度升高时容易溶化。食糖吸湿性的强弱，不仅和它所含的还原糖、灰分等亲水性物质有关，还取决于本身含水量的大小。在相同的温度条件下，食糖含水量愈多，其吸湿点愈低，吸湿能力愈强。

【食糖的营养价值】食糖的营养价值很高，人体消化吸收后，能转化很多的能量，帮助人体迅速恢复疲劳，增加力气和热量。每公斤蔗糖所发出的热量，相当于3960千卡。而一个成年人作中等强度的劳动，每天所消耗的热量约为2600—3500千卡。可见，只要0.7—0.9公斤的蔗糖，就可以获得这样多的热能。如果与其它食物所提供的热量相比，一公斤的白砂糖相当于0.5公斤牛油，或1.87公斤牛肉，或1.69公斤面包，或62公斤蔬菜的价值。此外，根据中医的药理，糖能解表和中，生津润肺，促进收敛。因此，红糖、冰糖等常用来泡、炖其它药物治疗疾病。

【糖在工业上的用途】糖在各种工业上也有广泛的用途。它是食品工业的主要原料，生产糕饼、糖果、饮料、蜜饯、调味品等都离不开食糖。一般糕饼中含糖15—30%，炼乳含糖44%，硬果糖中含糖达90%。在制药工业上，许多中、西药的丸、散、片、液剂中都含有食糖。在国防及冶金工业上，糖常用来作为炼铀及其它有色金属的还原剂。在橡胶、油漆、染料、制革、微生物发酵等工业上，都要以糖作为原料。因此，食糖不但是一种重要的轻工业产品，而且也是其它工业的重要原料。

【食糖的选购】食糖质量的好坏，主要根据其理化指标。如果蔗糖含量愈高，还原糖、水分、灰分及其它杂质愈少，色值愈低，糖的质量就愈好；反之，就愈差。但是，一般在选购食糖时不可能进行化验，只能根据食糖的感观指标与理化指标之间的一定关系，用眼看、手摸、舌舔等办法来鉴别食糖质量的优劣。一般地说，色泽深的，还原糖及非糖杂质的含量较多；晶粒松散、干燥、不粘手、不结块的，含水量较少；甜味纯净，不带苦焦味、酒酸味和其它杂味的，蔗糖含量高，且未变质、污染，质量较高。对于各种不同的食糖品种，其具体标准如下：

（1）甘蔗或甜菜制的白砂糖：晶粒应整齐、均匀、松散、干燥；其固形物或水溶液味甜，不带杂味，光亮洁白；溶解于洁净的水中，成为清澈的糖液，不含杂质。

（2）绵白糖：晶粒细小均匀，色泽洁白，质地绵软；固体或水溶液味甜，不带杂味；溶于洁净的水中，成为清澈透明的溶液。

（3）赤砂糖：晶粒整齐均匀，味甜而带有糖蜜味，不带杂臭味，颜色赤褐或黄褐。