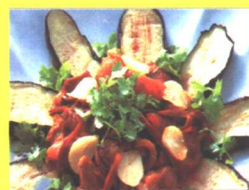
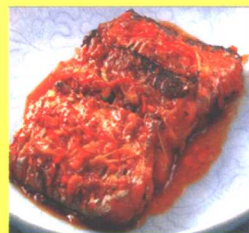


休闲文化书库



风味小食品制作

●解颖/主编



延边人民出版社

休闲文化书库

风味小食品制作

解 影 编

延边人民出版社

76

【吉】新登字 08 号

责任编辑:张光朝

封面设计:梅 平

休闲文化书库

风味小食品制作

解 影 编

延边人民出版社出版 新华书店经销

长春市东文印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开 120 印张 2600 千字

1999 年 5 月第 1 版 2000 年 4 月第 2 次印刷

印数:5050—8050 册

ISBN7-80648-134-6/Z·20

定价:156.00 元(每册 7.80 元)

风味小食品制作

腊香板鹅



蒜味猪脚



炸乳鸽





南京盐水鸭

五香茶鸡蛋



熏蛋

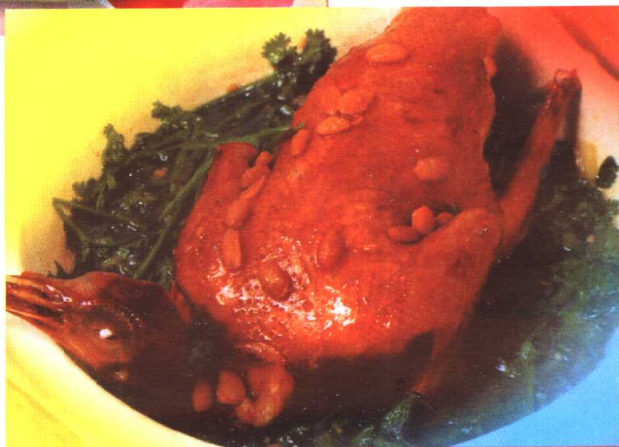
板鸡



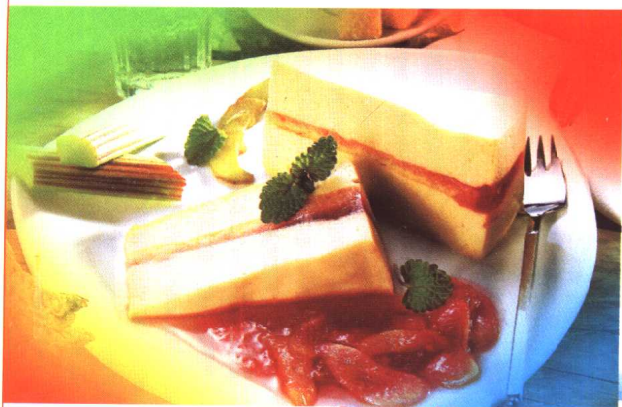
莴笋条



烤鸭



风味小食品制作



柑橘糕

南京板鸭



风味面条



内 容 提 要

中华民族历史悠久,饮食文化源远流长。我国人民在长期的辛勤劳动和探索中,为食品加工事业创立了不朽的业绩。在食品加工方面,中国素有“王国”之美誉。

近年来,食品工业迅猛发展,食品品种变化日新月异,每年都有许许多多卫生、营养、方便的新食品诞生,给人们带来了新口福。人们珍视食品科技工作者的创造性成果,同时也期盼食品加工技术的普及与推广。为了满足广大生产者和消费者的迫切需要,编写了《风味小食品制作》。

本书主要介绍各类蛋品、肉品、奶品、果品、膨化食品、蜜饯、豆类、花生果仁、水产品、糖果等近 200 种风味小食品加工制作技术。每种食品风味独特、制作简单、技术实用。可供乡镇企业小型食品厂、小食品制作商及家庭食品制作者阅读。

目 录

一、农产小食品加工

膨化大米	(1)	玉米粉压缩饼干	(21)
速食米粥	(2)	风味面条	(21)
黑米软糖	(3)	红薯果脯	(22)
雪枣	(5)	油炸土豆片	(23)
江米条	(7)	乐口酥	(24)
速食粘糕	(8)	袋装豆腐	(25)
大米干酪	(9)	多味花生	(26)
米豆腐	(10)	玉米锅巴	(28)
锅巴	(11)	花生酥糖	(29)
香酥片	(12)	花生脆枣	(30)
娃娃糕	(13)	大众花生糖	(31)
腐竹	(14)	兰花酥	(32)
怪味豆	(15)	春卷	(33)
绿豆粉丝	(17)	双麻月饼	(34)
香酥薯片	(18)	面皮	(36)
玉乳羹	(19)	米皮	(37)
油炸玉米片	(20)		

二、畜禽产品加工

香肚	(38)	南京板鸭	(59)
蝴蝶猪头	(39)	南京盐水鸭	(61)
牛肉脯	(41)	北京烤鸭	(62)
咖喱牛肉干	(42)	肝松	(63)
速腌咸鸭蛋	(43)	炸乳鸽	(64)
五香茶鸡蛋	(43)	捆蹄	(66)
五香卤腌蛋	(44)	腊香板鹅	(67)
鸳鸯蛋	(46)	水晶含锌鹌鹑皮蛋	
虎皮蛋	(46)		(69)
熏蛋	(47)	红烧田螺罐头	(70)
人造鸡蛋肉	(48)	川味泥鳅罐头	(72)
鸡蛋饮料	(51)	风干口条	(73)
雪花蛋清	(53)	麻花腰子	(75)
无铅无泥皮蛋	(54)	融化干酪	(76)
板鸡	(56)	扣碗酪	(77)
道口烧鸡	(58)	奶豆腐	(78)

三、水产食品

咸鱼干	(79)	人造虾肉	(85)
鱼翅	(81)	虾片	(88)
海带粉	(82)	虾酱	(90)
调味海带	(83)	虾味素	(91)

咸牡蛎	(92)	清蒸蟹肉罐头	(95)
牡蛎肉松	(92)	黄鳍罐头	(96)
牡蛎酱	(93)	海蜇罐头	(97)
人造蟹肉	(94)	海藻豆腐	(99)
蟹酱	(94)		

四、果蔬

梨脯	(100)	金桔糖	(114)
苹果脯	(102)	冬瓜糖	(116)
桃脯	(103)	果冻	(117)
杏脯	(103)	蜜制西瓜条	(118)
栗子脯	(104)	西瓜皮糖酱	(119)
膨化果脯	(106)	猕猴桃晶	(121)
山楂脯	(107)	山楂糖葫芦	(122)
果丹皮的加工	(109)	香葡萄脯	(123)
桂花橄榄	(110)	青梅	(124)
山楂制品	(111)	话李	(126)
柿制品	(113)	桂花橄榄	(127)

五、保健饮料

果蔬奶茶	(128)	冬瓜蜂蜜露	(135)
苦瓜竹汁饮料	(129)	莲心饮料	(136)
柿子果茶	(131)	香菇速溶茶	(137)
酸豆乳饮料	(132)	百合汁	(138)
红枣汁	(133)	奶味马蹄汁	(139)

花生营养奶 (141)

六、发酵调味品类

鱼露	(142)	芝麻酱	(157)
虾油	(144)	豆瓣酱	(158)
生姜油	(146)	食用花酱	(159)
小磨香油	(148)	辣椒酱	(161)
豆腐乳	(150)	香菇酱	(162)
黄豆酱油	(153)	香菇速溶冲剂	(162)
南瓜酱油	(154)	香菇调味汁	(164)
蘑菇酱油	(156)		

七、其他风味小食品

普通水果糖	(165)	山楂脆片	(174)
芝麻酥	(166)	夹心香蕉片	(175)
龙虾酥	(167)	柑橘糕	(177)
椒盐南瓜子	(168)	苹果千层糕	(178)
多味葵花子	(168)	胡萝卜脯	(179)
十香瓜子	(169)	红薯脯(金糕脯) ...	(180)
柿饼	(170)	莴笋条	(181)
红枣羹	(172)	冬瓜条	(182)
果肠	(173)	糖荸荠	(184)

一、农产小食品加工

膨化大米

大米膨化后味香、洁白、松脆、爽口，易于消化，还可进一步加工成各种膨化米饭、米粉和其他膨化食品。

1. 浸泡

将选好的优质大米，除去杂质后放在 $20^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 的温水中浸泡 30~60 分钟，以增加含水量，使米中的含水量达 25%~35%。

2. 胶凝化

将浸泡好的米放在耐高压容器中汽蒸，压力保持在 68.6466~107.873 千帕，时间 5~20 分钟，使米致熟，淀粉糊化。然后取出冷却。

3. 干燥

冷却后，米中淀粉胶凝化，然后将米进行干燥处理以保持适宜的水分含量。一般采取烘干法，烘干温度控制在 $35^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$ ，最适宜温度是 50°C ，直至米的含水量在 8%~14%。米中含水量在一定范围内对米的膨化率有很大影响，因而对含水量要严格控制。

4. 膨化

该工序对大米的复水性影响较大。方法是將干燥适宜的米粒放入槽管内,通以 $200^{\circ}\text{C}\sim 260^{\circ}\text{C}$ 的热空气,使米粒在热气流中不断翻腾膨化,时间 $10\sim 60$ 分钟。经过膨化后,产品的膨化率为 $1.4\sim 4$,呈白色,结构松脆而多孔,米粒内部孔隙大小均匀一致。该产品加开水后,2 分钟即可食用。

速食米粥

米粥是我国许多地区,特别是南方地区的主餐食品之一。下面介绍一种快餐大米粥的生产技术。

1. 选料

应选取新鲜、无霉变的优质大米,水分含量小于 5%。

2. 淘洗

将米粒用清水淘洗干净,去掉杂质,并浸泡约 30 分钟,至水分含量约 40%,捞出沥干。

3. 磨粉

将沥干水分的大米用离心旋转式磨粉机粉碎,经 100 目筛过滤。

4. 膨化

采用转鼓式挤压膨化机膨化。膨化时下料要均匀,膨化温度控制在 $200^{\circ}\text{C}\sim 210^{\circ}\text{C}$,时间为 $25\sim 100$ 秒。

5. 切粒

将膨化好的米条引至切粒成型机中,将米条切成似普通米粒大小的颗粒,防止粘连,稍冷却后,立即干燥。

6. 干燥

切粒成型后的膨化米粒，送入连续式热风干燥箱中，在 $100^{\circ}\text{C}\sim 110^{\circ}\text{C}$ 条件下干燥，将米粒含水量控制在 6% 以下即成。

7. 配汤料

根据各地不同的口味习惯，将制品装入聚乙烯制成的 80~100 克包装袋，配以不同口味的粉末汤料，如甜味、咸味、肉味、香菇味等。汤料用小袋单独密封包装。

食用时添加 4~5 倍于食品的开水，焖 4~5 分钟，加入汤料，稍加搅拌，米粒可迅速吸水膨润，少量淀粉渗出米粒糊化，即成表现与口感优良、气味香浓的米粥。

黑米软糖

黑米含有较为丰富的蛋白质、糖类、矿物质和维生素，并且具有滋阴补肾、健脾暖肝、明目活血之功效。

1. 选料

原料为黑米、红枣、核桃仁。黑米要求纯净，红枣色泽、气味正常，无虫蛀、无霉变。核桃仁无油脂氧化产生的哈喇味。

2. 原料预处理

黑米用挤压膨化机膨化，并切割成短节或颗粒状。膨化前应调整黑米水分含量约 14%，膨化后粉碎并经 80~100 目过筛。红枣浸水软化制浆，除去皮和核。核桃仁烘干，粉碎，备用。

3. 配料

分两个配方制料。

配方 A(单位:千克):白砂糖 30,黑米膨化粉 18.2,饴糖(63D·E)8,棕榈油 8,卵磷脂 0.5,盐 0.5,明胶 0.8,水 25~30。

配方 B(单位:千克):白砂糖 40,黑米膨化粉 15,枣浆 10,饴糖(63D·E)6,核桃仁 15,水 10。

4. 浓缩

A 料:先将明胶与温水(1:10)浸泡 6 小时,缓慢加热至 70℃~80℃,使明胶完全熔解。除黑米膨化粉和明胶外,其他物料放入夹层锅中搅拌 5~10 分钟,再加入明胶液搅拌均匀。加入黑米膨化粉,再搅拌 10 分钟,使混合料无结块、料浆均匀,然后通入蒸汽加热浓缩,并不断搅拌,煮至浆料温度 118℃后,停止加热,将料浆保温 85℃~95℃备用。

B 料:按配方要求放入夹层锅中,通入蒸汽加热,边浓缩边搅拌,煮浆料温度至 100℃后,停止加热。

5. 混料成型

取 A 浓缩料 2 份,B 浓缩料 1 份,混合均匀后,倒在冷却台上冷却,压平,待冷却适中时切块成型。

6. 包装

先用糯米纸,再用外包装即为成品。

雪 枣

1. 原料与配方

坯料：糯米粉 40 千克，芋头浆 3~4 千克。

糖浆料：白砂糖 25 千克，饴糖 1.5~2.5 千克。

拌面料：白砂糖 25 千克，饴糖 0.5 千克，熟淀粉 2.5 千克。

2. 泡米

选用一号糯米，淘净后浸泡 16~24 小时，盛于箩筐内沥干水分，待碾。

3. 磨粉

浸好的糯米碾成不低于 120 目的细粉。

4. 制芋浆

选择无溃烂、无霉变的优质干芋头，刮去表层，加适量水磨成细浆。

5. 蒸粉

先将磨好的糯米粉放在台案上，中间弄成圆窝，以每千克粉加 0.2 千克水为比例，用沸水烫粉，并搅拌均匀，调整成适宜的面团。笼屉上铺好布，粉团摊在笼屉内，上锅，旺火蒸制，直蒸到粉团摊散，熟透为止。

6. 制粉团

将热粉团放在搅拌机中搅打，待粉团冷却至 40℃ 左右时，下芋浆，每千克粉放芋浆 100 克左右，搅拌至不出现白点即可。