

传统小食品制作



田耕单国生合编

轻工业出版社

传统小食品制作

田耕 单国生 编

轻工业出版社

内 容 简 介

本书较详细地介绍了果仁类、糖果类、粮食类、果实类及其他共五大类传统小食品的制作方法，内容包括：产品特点、原料配方、工艺流程、加工方法和产品质量要求。

本书可供食品加工厂、儿童食品厂、乡镇企业等有关人员和个体加工户及家庭制作参考。

传统小食品制作

田耕、单国生 编

轻工业出版社出版

(北京广安门内大街25号)

轻工业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

•

787×1092毫米 1/32 印张：5³/₈， 字数：120千字

1987年12月 第一版第一次印刷

印数：1—20,000 定价：1.30元

统一书号：15042·2173

ISBN 7-5619-0202-X/TS·0128

前 言

为了适应城乡食品工业的发展，特别是满足乡镇企业及城乡个体加工户掌握小食品生产加工技术的需要，我们广泛搜集了有关小食品生产加工的技术资料。经过分类、整理，精选了比较有代表性的百余种小食品的加工方法，汇编成《传统小食品制作》这本书。

本书内容分五大类：果仁类、糖果类、粮食类、果实类及其它。比较详细地介绍了这些产品的特点、原料配方、工艺流程、加工方法和产品质量要求，可供食品加工厂、个体加工户及家庭制作时参考。

本书的编写部分材料取自有关书籍、杂志、资料。由于水平有限，难免有讹误之处，敬请读者和有关部 门 批 评 指正。

编者

一九八六年一月

目 录

概述.....	(1)
一、果仁类.....	(5)
1. 花生糖.....	(5)
2. 脆松糖.....	(7)
3. 轻糖松仁.....	(8)
4. 松仁软糖.....	(9)
5. 胡桃仁糖.....	(10)
6. 奶油花生糖.....	(11)
7. 猪油板糖.....	(13)
8. 猪油花生糖.....	(14)
9. 蜜桂花生糖.....	(15)
10. 奶油花生脆糖.....	(17)
11. 鱼皮花生.....	(18)
12. 榆皮花生.....	(19)
13. 丁果糖.....	(22)
14. 冰糖花生.....	(22)
15. 花生粘.....	(23)
16. 花生可口酥.....	(25)
17. 花生蓉片.....	(26)
18. 琥珀花生.....	(27)
19. 蜂蜜花生仁.....	(28)
20. 蛋黄花生.....	(29)
21. 琥珀桃仁.....	(30)

22. 杏仁糖.....	(31)
23. 桂花核桃糖.....	(32)
24. 糖桃仁.....	(34)
二、糖果类.....	(36)
25. 孝感麻糖.....	(36)
26. 卢氏麻片.....	(38)
27. 寸金糖.....	(39)
28. 芝麻酥糖.....	(44)
29. 花生酥心糖.....	(46)
30. 苏式豆酥糖.....	(49)
31. 芮城芝麻糖.....	(51)
32. 浇切片.....	(52)
33. 窝丝糖.....	(54)
34. 北京豆面酥糖.....	(55)
35. 银丝酥糖.....	(56)
36. 牛皮糖.....	(57)
37. 贯馅糖.....	(59)
38. 高粱饴软糖.....	(62)
39. 果酱夹心糖.....	(64)
40. 玫瑰糖.....	(66)
41. 姜糖.....	(67)
42. 梨膏糖.....	(69)
43. 薄荷凉糖.....	(71)
44. 松子粽子糖.....	(72)
45. 辽阳塔糖.....	(74)
46. 纳溪泡糖.....	(74)
47. 桂花皮糖.....	(76)

48	烤花糖	(78)
49	桔粉夹心糖	(81)
50	酒心巧克力夹心糖	(83)
三	粮食类	(86)
51	蛋酥卷	(86)
52	茯苓饼	(87)
53	红薯酥糖	(88)
54	红薯米花糖	(89)
55	蒲江猪油米花糖	(91)
56	江津米花糖	(92)
57	丰城冻米糖	(93)
58	香油米花糖	(95)
59	怪味胡豆	(96)
60	辣味开花蚕豆	(98)
61	糖豆瓣	(99)
62	怪味黄豆	(100)
63	栗子羊羹	(101)
64	红果羊羹	(103)
65	芋泥羹	(104)
66	薄荷凉卷	(106)
67	湖北麻烘糕	(107)
68	贵溪灯芯糕	(108)
69	云片糕	(112)
70	玉带糕	(114)
71	合川桃片	(116)
72	豆沙糕	(118)
73	猪油年糕	(119)

74. 芙蓉糕	(120)
75. 桃仁糕	(122)
76. 八珍糕	(123)
77. 爆米花	(124)
四、果实类	(127)
78. 金糕	(127)
79. 多雄山楂糕	(128)
80. 果丹皮	(129)
81. 山楂片	(131)
82. 山楂球	(132)
83. 冰糖葫芦 (附: 小糖葫芦)	(133)
84. 酸梅糕	(134)
85. 苹果糕	(135)
86. 桃制果丹皮	(136)
87. 秋梨膏	(137)
88. 白糖桂花	(139)
89. 糖玫瑰花 (附: 广式糖玫瑰花)	(140)
90. 青丝和红丝	(141)
91. 苹果泥	(142)
92. 杏泥	(144)
93. 桃泥	(144)
94. 枣泥	(146)
95. 桔皮酱	(147)
96. 果皮糖	(149)
五、其它	(151)
97. 五香花生米 (附: 奶油花生仁、五香炒花生)	(151)

98. 椒盐花生米..... (152)
99. 椒盐杏仁..... (153)
100. 椒盐桃仁..... (154)
101. 酱油瓜子..... (155)
102. 奶油瓜子(附:玫瑰瓜子、香草瓜子)..... (156)
103. 十香瓜子(附:五香瓜子)..... (157)
104. 炒白瓜子..... (158)
105. 多味葵花子..... (159)
106. 炒松子..... (160)
107. 炒榛子..... (161)
108. 炒山核桃(小胡桃)..... (162)
109. 糖衣栗子..... (163)
110. 椒盐香榧..... (164)
111. 糖炒栗子..... (165)
112. 桔子茶糖..... (167)
113. 乌梅茶糖..... (169)

概 述

小食品是我国古代劳动人民创制的传统食品之一，具有悠久的历史。早在汉代以前，我国劳动人民就掌握了饴糖的制作技术，据《周礼》记载，在周朝王室举行供奉大典时，有一种淡甜物叫“饴盐”，这种饴盐就是后来的饴糖。人们利用饴糖制作糖果的传统技艺一直延续至今，在小食品的制作中仍被广泛利用。

传统小食品由于它最初的生产规模和销售规模都比较小，多是以手工作坊进行生产，产品品种繁多且细小，而且销售对象主要是“小人”（儿童），所以习惯上人们称之为小食品。其实，就目前发展来看，小食品并不“小”，在长期的生产实践中，小食品生产得到了飞速的发展，并在食品工业和人民群众的食品消费中占据着重要地位。

传统小食品目前虽无严格的科学定义，但一般认为凡是以糖和各种果仁、粮食、水果的果实为主要原料，配之各种香料及调味料，经过加工（包括熬煮、蒸制、炸制、炒制等）精制成的具有一定色、香、味、形的民间食品，即称之为“小食品”。这种食品是以人们嗜好要求为基础的调理食品。营养丰富，含有较多的糖、蛋白质、脂肪等等。

传统小食品选料广泛，工艺精细，技术造型考究，并具有时令（节气）的特色。其制品香甜可口，肥而不腻，别具风味。归纳起来可从以下几点加以说明：

1. 传统小食品不仅营养丰富，还具有营养互补的特点。由于天然的单一食物仅能供应人体所需要的若干营养

素，人们为了获得全面的营养，就要同时食用多种食物。传统小食品多以粮食、食糖、果仁等为主要原料进行配制，这不仅是为满足于生产工艺的要求，而且也是为使人体得到各种营养素如：蛋白质、碳水化合物、脂肪、各种无机盐和维生素等，使之具有较高的营养价值。特别是各种果仁原料的使用，它不仅具有较高的蛋白质和维生素，而且含有大量的植物脂肪，这对儿童的发育和预防老年人血脂过高都有着十分明显的作用。

2. 传统小食品的制作多使用天然植物香料，这是我国食品制作的传统特色。现代食品制作中，为使食品带有美丽的色彩，改善或增强芳香、气味，刺激人们的食欲，往往使用大量的用化学方法分离或合成的食品添加剂（色素、香料）。这从卫生学角度看，许多种添加剂对人体具有毒性，过量使用将危害人民的身体健康，特别是对儿童的健康。对这一点已引起人们的重视。而传统小食品中则多使用天然香味料。如：桂花、玫瑰花、梅泥、桔皮以及各种果实的籽仁，如：松仁、杏仁、桃仁、花生仁、芝麻等，这些原料的加入，不仅可以调节糖果的甜度，突出制品的特殊风味，有的松脆，有的糯软，香甜可口，而且制品具有天然香味料的特殊香气，惹人喜爱，形成浓厚的地方风味。

3. 传统小食品中的很多品种使用具有药理作用的果料和中药材为原料，运用中国传统的医药原理，精心加工成为我国独特的疗效食品。例如，通常使用的松子仁能润五脏，逐风痹，益肺补气，滋养强壮；核桃仁能益肺补肾、润肠、平喘止咳、补气养血；瓜子仁能清肺生津和中润肠；杏仁能清痰止咳、润肠；黑枣能健脾补血；玫瑰花能利气行血，散瘀止痛，能治风痹；桂花能温中散寒、暖胃止痛；麦芽糖可

补虚冷、健脾胃、润肺止咳；芝麻有滋补、养血、润脾的功效；山楂能健胃消食、破除瘀血；川贝有止咳、祛痰、清热、散结的功效等等。相传清朝光绪年间，慈禧太后因食用苏州采芝斋进献的贝母糖，治愈了久咳不止的疾病，曾赐采芝斋题为“贡糖”的金匾一块。自此采芝斋的南糖不仅成为皇家御用食品，而且声名大振，被人们称为“半片（音办）药材铺”。在我国民间，一直有用这些小食品医治病患，调养身体的习惯。

随着人民生活水平的提高，传统小食品已成为人民群众日常食用，接待客人，馈赠亲友和欢度节日的必备之品。很多品种产品远销海外，受到消费者的欢迎，享有很高的声誉。

传统小食品的生产遍及全国各地，著名的传统产地有江苏、湖北、福建、广东、北京、黑龙江、上海、四川等地。各地区根据当地的特产、饮食习惯制成的小食品都具有当地独特的风格，并逐步形成京式、苏式、绍式、泗安式、宁波式、潮州式等等。近年来各地采用传统工艺和现代科学技术相结合，创制出许许多多的花色品种，极大地丰富了我国的这一宝贵文化遗产。

小食品品种繁多，花色复杂，但类别不很明显，目前尚无统一的科学分类。习惯上人们将其分为南味小食品和北味小食品。南味小食品绝大部分都以糖和果仁为原料，因此也叫“南糖”。其制品口味除纯甜以外，还有部分品种具有甜、咸、麻、辣的特殊风味。北味小食品多以粮食、果实及砂糖等为原料，口味大多数为纯甜或纯咸。

为了便于对小食品的制作方法进行介绍，在本书中我们按其原料和加工制作方法的不同特点，试做如下分类。

1. 果仁类：主要以果仁和糖为原料的制品。这类制品的主要特点是坚、脆、酥、香。如：花生糖、脆松糖、榆皮花生、杏仁糖等等。

2. 糖果类：以蔗糖为主要原料或配之淀粉、果仁或香料而制成的糖制品。如：桂花软糖、芝麻酥糖、薄荷凉糖等等。这类产品由于配料和加工方法不同，具有各自的特点。

3. 粮食类：以大米、面粉、糯米粉和豆类等粮食为主要原料，再配之以蔗糖、香料和调味品所制成的食品。如：米花糖、栗子羊羹、云片糕等等。这类食品由于加工方法不同，有的酥脆，有的膨松，有的则具有绵软的特点。

4. 果实类：以水果、蔗糖为主要原料制成。如：金糕、糖葫芦、秋梨膏等等。这类制品由于加工方法和辅料不同，其外观和口味上都各有自己独特的风格。

5. 其他：除上述以外的小食品品种，其它均可划归为这一类。如：炒瓜子、炒榛子等各种炒货食品。

一、果 仁 类

1. 花生糖

花生糖是南糖中具有代表性的品种之一。其原料为白砂糖、饴糖和花生仁，并添加少量的动物油脂。花生糖在南方许多地区均有制作，其制作方法及原料配方基本相同，其中以苏式花生糖和天府花生糖质量最佳。现择其中一种加以介绍。

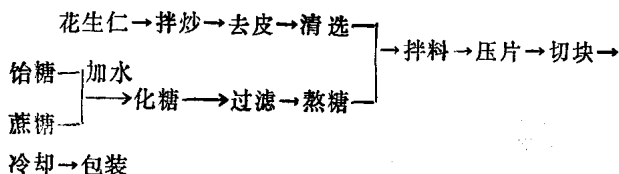
(一) 原料配方 (天府花生糖)

白砂糖 3 公斤 饴糖 2.15 公斤

花生仁 3.8 公斤 猪油 150 克

香草粉 16 克

(二) 工艺流程



(三) 加工方法

(1) 花生仁加工：选用大花生仁，用粗砂拌炒，炒至鸭黄色即起锅，晾凉，去皮，精选后再风净残渣。果仁要求无衣皮，个大饱满，无烂花生仁和糊花生仁。

(2) 化糖：锅内先下清水1.5公斤，随即加入白砂糖，加热化糖。为了防止白砂糖在过饱和溶液中出现晶粒而影响

产品质量，并保持制品鲜美的色泽及透明形态，待充分溶解后，即加入饴糖混合溶化，然后将溶化的糖液过滤倒入另一糖锅中，去除杂质，继续加热熬制。

(3) 熬糖：熬糖时应注意要不断地进行搅拌，以免发生糊锅现象。待糖液温度达到 135°C 时，由于水分蒸发，糖液形成糖浆状，颜色淡黄，蘸而能拔出细丝时，即加入猪油，目的是使制品酥脆，有光泽。这时要用力搅拌均匀，继续熬制，待品温达到 150°C 左右时，立即端锅离火。

(4) 拌料：熬糖锅挪离炉火后，立即向锅内倒入经加工好的瓣子花生仁与香草粉，快速搅拌，边冷却边折叠糖，以便花生仁和糖充分混合均匀并排除夹入的空气，然后起锅挪到制作案台上擀开，待冷却后即为糖坯。

(5) 压片、切块：将糖坯放在刨有横纹的滚筒压片机上进行反复折叠碾压，初压时应将滚筒提高，逐步下降。待糖坯中的花生仁全部压碎，并起酥层时，就将滚筒定位压成8毫米厚的片块，顺势送至案台分切成型，用2.3厘米见方的木方各一根为标尺，纵横交切成块。

(6) 包装：在糖块冷却过程中，要掰开粘连程度不大的糖块，并用筛子筛去小块碎渣，待产品凉透后，就可以进行包装。包装可采用彩印胶纸，内衬铝箔纸，逐个包装，再用塑料透明盒（或版纸盒）装两层，每层十块，共二十块，密封包装即为成品。

(四) 产品质量要求

外形：块形整齐均匀，规格为 $3.2 \times 2. \times 0.8$ 厘米的长方形块体，每公斤约80块左右，糖块底面平整光滑，四边刀口整齐，无毛茬，无碎渣，无气泡，不得有严重缺角掉边的现象。

色泽：色泽鲜明，糖体透亮，淡黄而不灰暗，不发青。

组织：要求具有清晰的酥层，结构酥松，无花生仁颗粒，无糖条梗结，无砂化现象。

滋味：甜味适度，具有花生的浓郁香味，无生味和糊味，无异杂味。

2. 脆松糖

脆松糖是苏式南糖的名产之一。该产品制作精细，制品色泽淡黄，晶莹夺目，洁净美观是一种营养价值很高并具有一定的益肺补气等药理作用的名贵糖果。

(一) 原料配方

白砂糖	2.3公斤	葡萄糖	330克
松子仁	2.3公斤	柠檬酸	适量

(二) 工艺流程

白砂糖→熬糖→加葡萄糖→加柠檬酸→浓缩→
拌入松子仁→冷却→搓条切块→包装→成品

(三) 加工方法

(1) 松子加工：松子在使用前，要烘干，以免使糖发砂，烘烤时要注意，不得变色、变糊，保持松子的洁白颜色。

(2) 熬糖：原料中的白砂糖加清水750克溶成糖浆，旺火熬至滚沸起密密小气泡时，加入葡萄糖和适量的柠檬酸，再继续熬至糖温160℃左右(温度可根据气温加以调整)，即将糖浆倒入冷却盆。

(3) 拌松子仁：将松子仁拌入糖浆中，用锅铲翻动搅拌均匀，但不能翻动过度，否则糖坯质次而不透明。

(4) 切块：待糖浆冷却成软性糖膏后，倒在工作案台

上，用手搓成条子，再用尺将条子压扁夹成长方条状，用刀切成长方形，经包装即成脆松糖。

(四) 产品质量要求

外形：长方形小扁块，糖块整齐美观，面、底刀口整齐，无毛茬，不得有严重缺角和粘连现象。

色泽：淡黄色，有光泽。

滋味：酥脆香甜，利口不粘牙，具有松子仁的清香味道。

3. 轻糖松仁

轻糖松仁又名轻松糖，也是苏式糖果的名产品。工艺独特，操作精细，制品清香甜美，肥而不腻，营养丰富，具有益肺补气等药理作用，久为国内外消费者所喜爱。

(一) 原料配方

白砂糖 2.5公斤 大米饴糖 170克
松子肉 2.25公斤 干玫瑰花瓣 少许
柠檬酸 少许

(二) 工艺流程

白砂糖→熬糖→加入饴糖→浓缩→拌入松子仁→
加玫瑰花→冷却→包装→成品

(三) 加工方法

(1) 原料加工：松子仁去除杂质，烘至烫手为度；玫瑰花经挑选备用。

(2) 熬糖：将白砂糖和清水一起入锅，加热煮沸后，加入饴糖和柠檬酸适量，熬至糖浆温度140℃左右即止(具体温度可根据气温高低而定)。

(3) 拌松子仁：将预先烘得发烫的松子仁趁热倒入锅内，迅速用铲刀翻拌，使松子仁裹糖均匀，拌至糖起砂时，