



中西传统食品配制法

侯开宗 王仁兴 主编



科学技术文献出版社

中西传统食品配制法

主编	侯开宗	王仁兴
编者	王 牧	孙淑萍
	魏 庆	高 虹
	徐文祥	孙永坤
	刘 明	程 珠

科学技术文献出版社

1989

内 容 简 介

本书共收集中国和西方国家人们世代所喜食的传统食品配方近有300种，并对其选料要求、加工制作方法、工艺流程、产品规格等作了详细说明，是一本实用性很强的技术操作手册。适于食品加工厂、乡镇食品企业、食品专业户、大食堂的专业技术人员，以及有关院校师生和科研单位的科研人员阅读。

中西传统食品配制法

侯开宗、王仁兴主编

科学技术文献出版社出版

中国科学技术情报研究所印刷厂印刷

新华书店科技发行所发行 各地新华书店经售

787×1092毫米 32开本 11.625印张 250千字

1989年1月北京第一版第一次印刷

印数：1—6000册

科技新书目：185—085

ISBN 7-5023-0704 1/TS·3

定价：3.60元

前 言

世界上，每个国家，每个民族，都有自己引以为自豪的传统食品。这些食品无论是在配方、工艺上，或是在成品的色香味上，都有其独到之处，都洋溢着独特的民族文化光彩。它们不仅为本民族的人民所喜爱，而且还受到域外人民的欣赏与称道。的确，古来“民以食为天”，被一代又一代的人民所喜食的传统食品，早已越过了国家和民族的界线，在世界范围内呈现出一派迷人的交流景象。对外开放政策也给我国人民带来了世界各民族的饮食文化。我国都市和乡村人民的饮食嗜好与饮食结构，正在发生着深刻的变化，他们迫切需要了解世界各地的传统食品的配方和工艺。作为食品科技工作者，我们深深地感受到了这股概览中外传统食品文化的潮流，意识到历史赋予我们的责任。于是，我们在工作之余，广泛搜集见载于本国以及英、法、德、日、意等外国典籍中的传统食品配方，又根据面向当前，面向大众，实用方便的原则，经过筛选，采其精萃，萃编为这本具有实用工具书性质的《中西传统食品配制法》。

本书共收中国和西方国家传统食品配方近300种。我们希望本书能为丰富我国城乡的食品市场和家庭的一日三餐作出微薄的贡献，也希望广大读者指出本书的错误和不足，以使其日臻完善。书中各种食品配方的计量单位，因国家和时代的不同，很难统一。特在书末附有各种习用计量单位换算成法定计量单位的说明，供读者参考使用。

本书由侯开宗、王仁兴主编。参加本书编写的还有王牧、孙淑萍、魏庆、高虹、徐文祥、孙永坤、刘明、程珠。

编著者

一九八七年十月于北京

目 录

一、肉禽鱼贝制品

(一) 中式制品

1. 金华火腿 (1)
2. 白云猪手 (猪蹄) (4)
3. 南京盐水鸭 (4)
4. 琵琶鸭 (5)
5. 南京咸鸭肫 (6)
6. 沟帮子熏鸡 (7)
7. 京酱猪耳 (7)
8. 南京板鸭 (8)
9. 湖南花肉 (11)
10. 四川腊肉 (12)
11. 陕西五香腊牛、羊肉 (13)
12. 广东化皮烧猪 (15)
13. 广东叉烧 (17)
14. 苏州熏猪大肠、熏猪肚子 (18)
15. 广东一级腊肠 (19)
16. 如皋香肠 (20)
17. 武汉肉枣 (21)
18. 南京香肚 (22)
19. 哈尔滨松仁小肚 (24)
20. 浙江吴兴芝麻桂花肉 (24)

21. 广东酥炸肉 (25)
22. 上海油氽肉皮 (26)
23. 武汉油炸肉皮 (27)
24. 苏州酱肉 (28)
25. 无锡酱炙排骨 (29)
26. 北京天福号酱肘子 (30)
27. 天津五香头肉 (31)
28. 太原六味斋酱心、肝 (32)
29. 北京月盛斋酱牛肉 (32)
30. 北京月盛斋烧羊肉 (33)
31. 道口义兴张烧鸡 (34)
32. 德州扒鸡 (37)
33. 苏州酱鸭 (38)
34. 成都京酱风肉 (39)
35. 上海蜜汁糖蹄 (40)
36. 天津糖排骨 (41)
37. 上海糟肉 (42)
38. 杭州糟鸡、糟鸭 (43)
39. 苏州糟鹅 (44)
40. 广东卤水麻雀 (45)
41. 卤氽蹄 (45)
42. 太仓肉松 (46)
43. 福建“鼎日有”肉松 (47)
44. 上海兔肉松 (48)
45. 浙江义乌鸡肉松 (48)
46. 天津五香猪肉干 (49)

47. 上海猪肉条	(50)
48. 古代配方十种	(50)
(二) 西式制品	
49. 整只熏火腿腌制法	(53)
50. 水煮火腿	(55)
51. 意大利式带皮熏火腿	(57)
52. 人造肠衣包装的即食熏火腿	(59)
53. 培根制品(精五花肉)	(63)
54. 卡布库罗(意大利腌臀肉)	(67)
55. 片状牛肉脯(快速制法)	(68)
56. 优质鲜猪肉香肠	(69)
57. 新鲜口利左香肠(西班牙)	(71)
58. 萨拉米干肠	(72)
59. 龙戈尼香肠(半干肠)	(74)
60. 辣肠(采用Lactacej发酵剂的快速加工法)	(75)
61. 加脱脂奶粉的环状波洛尼亚肠	(77)
62. 火腿肠	(78)
63. 维也纳香肠罐头	(80)
64. 法兰克福香肠(俗称小泥肠)	(83)
65. 优质猪肉午餐肉	(92)
66. 新英格兰模压火腿罐头	(94)
67. 醋腌猪蹄及猪前腿肉	(95)
68. 泡菜和多香果肉糕	(96)
69. 荷兰烤肉糕	(98)
70. 含脱脂奶粉的咸牛肉糕	(99)
71. 便餐罐头	(100)

72. 肝膏罐头..... (101)
73. 煨鸡丁罐头..... (102)
74. 咖喱鸡罐头..... (103)
75. 鸡杂糊罐头..... (104)
76. 冻炸鸡 (或火鸡) 肉饼..... (105)
77. 熏鸡软罐头..... (106)
78. 火鸡肉糕..... (107)
79. 火鸡大红肠..... (107)
80. 法兰克福鸡肉香肠..... (108)
81. 腌制鲭鱼..... (109)
82. 俄式沙丁鱼..... (110)
83. 马哈鱼罐头..... (111)
84. 加热即可食用的冷冻鱼条..... (112)
85. 冷熏大麻哈鱼..... (115)
86. 熏鲤鱼..... (116)
87. 鱼香肠..... (116)
88. 大麻哈鱼沙拉..... (117)
89. 大麻哈鱼糕..... (117)
90. 冷冻小虾酱浓汤..... (118)
91. 加香料腌制的虾..... (119)
92. 新英格兰冷冻什锦蛤肉罐头..... (120)
93. 冷冻辣味蟹肉..... (121)
94. 弗吉尼亚腌制牡蛎..... (122)
95. 冷冻什锦龙虾..... (123)
96. 冷冻油炸海味肉饼..... (124)
97. 腌制淡菜..... (125)

二、面包

- 98. 法国式面包..... (126)
- 99. 家常白面包..... (126)
- 100. 波士顿黑麦面包..... (127)
- 101. 100%全麦面包 (128)
- 102. 谷蛋白面包..... (129)
- 103. 果仁面包..... (130)
- 104. 燕麦粉面包..... (130)
- 105. 花生酱面包..... (131)
- 106. 马铃薯面包..... (132)
- 107. 蕃茄面包..... (133)
- 108. 核桃仁酥饼..... (134)
- 109. 大豆面包..... (134)
- 110. 维也纳和法国面包..... (135)
- 111. 速制优质核桃仁长面包..... (136)
- 112. 葡萄干面包..... (136)
- 113. 美国南方玉米面包..... (137)
- 114. 百吉卷儿..... (139)
- 115. 鸡蛋百吉卷儿..... (141)
- 116. 沾屑小甜圆面包..... (142)
- 117. 全麦面包..... (143)
- 118. 猪油全麦面包..... (144)
- 119. 蜂蜜全麦面包..... (145)
- 120. 50%全麦葡萄糖面包..... (145)
- 121. 香蕉面包..... (146)
- 122. 裸麦黑燕麦面包 (德国式) (147)

123. 瑞典黑麦面包…………… (148)
 124. 核桃酥饼…………… (149)
 125. 黄油片面包卷儿…………… (149)

三、中西糕点

(一) 中式糕点

126. 广东月饼…………… (151)
 127. 广州小凤饼…………… (155)
 128. 山西闻喜煮饼…………… (156)
 129. 周村大酥烧饼…………… (157)
 130. 江西茶饼…………… (159)
 131. 北京茯苓饼…………… (160)
 132. 北京酥皮八件…………… (161)
 133. 玫瑰饼…………… (165)
 134. 鲜花藤萝饼…………… (167)
 135. 天津耳朵眼炸糕…………… (168)
 136. 小窝头…………… (169)
 137. 豌豆黄…………… (170)
 138. 芸豆卷儿…………… (171)
 139. 豆面糕 (驴打滚) …… (173)
 140. 成都凤尾酥…………… (174)
 141. 四川峨眉糕…………… (176)
 142. 重庆奶油核桃糕…………… (177)
 143. 合川桃片…………… (179)
 144. 西安水晶饼…………… (181)
 145. 宁波水绿豆糕…………… (183)
 146. 绍兴香糕…………… (184)

147. 孝感麻糖·····	(186)
148. 水陆轩咸真酥(闽式)·····	(187)
149. 湖北麻烘糕·····	(188)
150. 江津米花糖·····	(189)
(二) 西式糕点	
151. 白塔油(黄油)忌林蛋糕·····	(192)
152. 鲜奶油蛋糕·····	(193)
153. 咖啡白塔蛋糕·····	(193)
154. 树根蛋糕·····	(194)
155. 巧克力蛋糕·····	(194)
156. 蘑菇蛋糕·····	(195)
157. 菠萝蛋糕·····	(196)
158. 桃子蛋糕·····	(196)
159. 栗子卷筒蛋糕·····	(197)
160. 奶油卷筒蛋糕·····	(197)
161. 巧克力纸杯蛋糕·····	(198)
162. 香料纸杯蛋糕·····	(199)
163. 美味纸杯蛋糕·····	(200)
164. 海绵夹心蛋糕(美式)·····	(200)
165. 风车式蛋糕·····	(202)
166. 千层酥蛋糕·····	(203)
167. 标准安琪儿蛋糕(糖霜型)·····	(206)
168. 苹果酱蛋糕·····	(207)
169. 无水起酥油丹麦面制点心·····	(208)
170. 曲奇饼·····	(209)
171. 牛角酥·····	(210)

- 172. 哈斗(虾堆)..... (213)
- 173. 指形饼干(牛利饼干)..... (215)
- 174. 紫色杏仁饼干..... (216)
- 175. 光杏仁饼干..... (216)
- 176. 花生饼干..... (217)
- 177. 纸头牛利饼干..... (217)
- 178. 白脱(黄油)小饼干..... (218)
- 179. 百味小饼干..... (219)
- 180. 蛋卷饼干..... (219)
- 181. 爱司饼干..... (220)
- 182. 苏打饼干..... (221)
- 183. 奶油薄脆苏打饼干..... (222)
- 184. 核桃糖色碎屑顶饰苹果排..... (223)
- 185. 香草糖奶油排..... (224)
- 186. 黄玉米脆皮松饼..... (225)
- 187. 面包苹果牛奶布丁..... (225)
- 188. 花生粉巧克力玉米淀粉布丁..... (226)

四、糖果

- 189. 粽子糖..... (228)
- 190. 松棕糖..... (230)
- 191. 玫酱糖..... (231)
- 192. 脆松糖..... (233)
- 193. 脆桃球..... (235)
- 194. 板果糖..... (236)
- 195. 丁果糖(柠檬果糖)..... (237)
- 196. 丁麻条(白麻条)..... (238)

197. 宁波江北藕丝糖·····	(239)
198. 桂花核桃糖·····	(240)
199. 绵竹百折酥糖·····	(242)
200. 麻杆糖·····	(243)
201. 牛皮糖·····	(244)
202. 纳溪泡糖·····	(246)
203. 龙虾酥·····	(248)
204. 酒心巧克力夹心糖·····	(249)
205. 果味果冻软糖·····	(251)
206. 芝麻酥糖·····	(252)
207. 温江酥糖·····	(254)
208. 黄油花生薄片糖·····	(256)
209. 花生薄片糖·····	(257)
210. 特殊风味的韧性牛轧糖·····	(258)
211. 注模成型或切条成型的半韧性牛轧糖·····	(258)
212. 普通注模成型的棉花糖·····	(259)
213. 咀嚼型浅模成型的棉花糖·····	(260)
214. 切块成型的香草巧克力棉花糖·····	(260)
215. 注模或制板成型的酸味硬质果胶软糖·····	(261)
216. 淡酸味硬质果胶糖·····	(262)
217. 特酸的柠檬果胶软糖·····	(262)
218. 淀粉胶质型果胶软糖·····	(263)

五、蔬菜

219. 北京酱八宝瓜·····	(264)
220. 酱黄瓜·····	(266)
221. 白糖蒜·····	(266)

222. 酱甘螺 (甘螺也叫地梨) (267)
223. 酱黑菜 (268)
224. 浙江肖山萝卜干 (268)
225. 白糖姜片 (269)
226. 嫩生姜 (270)
227. 香菜心 (莴苣) (271)
228. 糖醋萝卜 (272)
229. 上海酱包瓜 (274)
230. 玫瑰大头菜 (275)
231. 大头菜丝 (276)
232. 酸黄瓜 (277)
233. 白糖乳瓜 (278)
234. 五香萝卜干 (279)
235. 镇江糖醋萝卜 (281)
236. 宝塔菜 (282)
237. 苏州蜜汁小黄瓜 (283)
238. 云南大头菜 (284)
239. 四川冬菜 (285)
240. 涪陵榨菜 (287)
241. 宜宾芽菜 (290)
242. 四川泡菜 (291)
243. 朝鲜狗宝咸菜 (292)
244. 朝鲜泡菜 (293)
245. 苏联酸黄瓜 (294)
246. 日本福神渍 (295)
247. 日本美味渍 (296)

- 248. 日本糠渍白菜····· (297)
- 249. 日本风味渍白菜····· (297)
- 250. 日本糖渍萝卜····· (298)
- 251. 日本白萝卜····· (299)
- 252. 日本盐水茄子····· (299)
- 253. 日本芥菜茄子····· (300)
- 254. 日本辣白菜····· (301)
- 255. 日本西红柿 (蕃茄) 泡菜····· (302)
- 256. 俄式腌西红柿····· (303)

六、豆制品

- 257. 豆腐皮 (腐竹) ····· (305)
- 258. 冻豆腐 (干豆腐) ····· (305)
- 259. 河南朱仙镇五香豆腐干····· (307)
- 260. 长葛腐竹····· (310)
- 261. 四川豆豉····· (311)
- 262. 王致和臭豆腐····· (313)
- 263. 桂林腐乳····· (314)
- 264. 袋 (盒) 装豆腐····· (317)
- 265. 黄豆面····· (317)

七、蛋制品

- 266. 四川皮蛋····· (319)
- 267. 江苏松花彩蛋····· (319)
- 268. 各地溏心皮蛋····· (321)
- 269. 山东鸡彩蛋····· (322)
- 270. 四川叙府糟蛋····· (322)
- 271. 醉蛋····· (323)

272. 上海甜蛋松..... (324)
 273. 咸蛋..... (324)
 274. 蛋黄酱..... (326)
 275. 鸡蛋饮料..... (328)

八、奶制品

276. 均质牛奶..... (329)
 277. 巧克力味牛奶..... (329)
 278. 香草味牛奶..... (330)
 279. 巧克力牛奶..... (330)
 280. 巧克力糖浆牛奶..... (331)
 281. 酸奶..... (332)
 282. 冰淇淋..... (333)
 283. 雪糕..... (341)
 284. 冰棍..... (343)
 285. 菠萝冰砖..... (344)
 286. 杏仁豆腐..... (345)

九、果酱、果冻、蜜饯

287. 果酱..... (346)
 288. 果冻..... (348)
 289. 蜜饯..... (349)

计量单位换算说明