

轻工业科学小品丛书



轻工业出版社

精美的食品

JINGMEIDESHIPIN

轻工业科学小品丛书

精美的食品

林子通 编著

轻工业出版社

内 容 提 要

我国特产食品有悠久历史，其品种之多，风格之独特，举世闻名。不少品种已被公认为著名精美食品，在国内外享有盛誉。本书着重把素负盛名的精美食品，从历史典故、风趣记事、产品风味、食用价值作了介绍，同时也有选择地介绍了受到我国广大消费者欢迎的国外品种和近年来开始流行的方便食品。

本书是一本较有系统的介绍我国传统土特产品的科普读物，是广大消费者的生活之友，对商业、食品加工从业人员也有参考价值。

轻工业科学小品丛书

精 美 的 食 品

林子通 编著

唐一明 绘图

轻工业出版社出版

(北京阜成路3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：2¹⁶/₃₂ 字数：51千字

1981年12月 第一版第一次印刷

印数：1—26,000 定价：0.19元

统一书号：13042·013

出版说明

随着全党工作着重点的转移，广大青少年和工农兵在向四个现代化目标的进军途中，迫切需要精神食粮的滋养。为此，我们编辑一套《轻工业科学小品丛书》，陆续出版。

这套丛书，力求用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点，通俗浅显、生动形象地介绍玻璃、糖、纸、盐、发酵、食品、陶瓷、搪瓷、灯、香料、洗涤剂、电子表、塑料、皮革等专业的基础知识，为普及轻工业科学知识贡献我们的一点力量。

对编辑这套丛书，我们还缺乏经验，希望大家在阅读过程中把意见及时告诉我们，使这套丛书更好地为“四化”服务。

开 场 白

举办商品展销会，产销直接见面，近年来已在广泛推广。诸如“罐头食品展销”、“肉食制品展销”、“禽蛋制品展销”、“糖果饼干展销”，乃至配合节令的“端午粽子展销”、“中秋月饼展销”、“夏令冷饮展销”等名目繁多，受到各方面欢迎。商品展销使生产部门直接听到广大消费者对产品的意见，这对于设计创新，增加品种，改进装潢，改善供应很有益。就广大消费者来说，每参观一次展销会，既增长知识，又能买到一些展品，真是一举两得。参加展销的品种，大多是创新的，具有与众不同的特色，即使是传统产品，也必然具有经久不衰的优点。商品展销，确实是一种产销直接见面、有利生产、有利销售的好形式！

作为一个科普作者，自然更欢迎商品展销这种形式，因为这还有助于科普创作。

年前，好不容易从展出单位争取到两张“精美食品展销会”预展入场券。说实话，我是乐意看预展的，因为参观预展人数不会多，看实物，听讲解，比较方便，这是一；生产厂的技术人员往往在现场站柜台听意见，有的还作现场表演，观众提问题，能得到满意的解答，这是二；有时还能尝到展出食品的滋味。有选择地买到一些满意的展品，这是三。

我约定另一位科普作者老周一同来到“精美食品展销会”，我们顺着示意图，一个馆接着一个馆兴致勃勃地一个劲看了下去。

目 录

一	各帮粽子腊月尝新.....	(1)
二	中秋月饼各有千秋.....	(4)
三	冷饮饮料四季宜人.....	(8)
	冰淇淋.....	(9)
	雪糕.....	(11)
	健康饮料——速溶茶.....	(11)
	理想饮料——崂山矿泉水.....	(12)
	饮料佳品——幸福可乐.....	(13)
	新型饮料——酸乳露.....	(13)
	罐装流行饮料.....	(14)
四	制酒历史久 名酒扬美名.....	(15)
五	精美糖果五光十色.....	(23)
六	儿童食品逗人喜爱.....	(28)
七	饼干品种琳琅满目.....	(30)
八	肉食制品闻名四海.....	(33)
	金华火腿.....	(35)
	福建肉松.....	(38)
	太仓肉松.....	(39)
	南京香肚.....	(39)
	广式香肠.....	(40)
	湖南腊肉.....	(40)
	浙江家乡肉.....	(41)
	镇江肴肉.....	(42)

无锡酱排·····	(43)
九 禽蛋制品特色诱人·····	(45)
北京烤鸭·····	(46)
南京板鸭·····	(47)
德州扒鸡·····	(48)
道口烧鸡·····	(48)
高邮咸蛋·····	(49)
松花彩蛋·····	(49)
平湖糟蛋·····	(51)
十、罐头食品后来居上·····	(52)
午餐肉罐头·····	(53)
云腿罐头·····	(54)
对虾罐头·····	(55)
凤尾鱼罐头·····	(55)
油浸烟熏鳗鱼罐头·····	(56)
北京填鸭罐头·····	(57)
糖水桔子罐头·····	(57)
西瓜酱罐头·····	(58)
花生米罐头·····	(58)
芦笋罐头·····	(59)
十一、精美妙货各有所长·····	(61)
十二、乳类产品丰富多彩·····	(65)
十三、方便食品应运而生·····	(69)

一、各帮粽子腊月尝新

当我们一脚踏进粽子展销馆，那不停地闪烁着由小到大，又由大到小各种粽子形状的霓虹灯，不仅把我们带到了农历五月初五“端午节”的意境，而且闻到了竹箬的清香。

迎面映入眼帘的是“粽子的掌故”五个大字，我们正打算细心往下看，不料，坐在靠墙边的女讲解员轻声走过来，操起一口流利的普通话，向我们讲解起来：

“农历五月初五，是我们国家的古老节日。

“每当一年一度‘端午节’来临的时候，我们会十分自然地想到我们伟大的爱国者——屈原。



“屈原生活的年代，距今有二千二百多年，他的一生，是爱国忧民、与邪恶作斗争的一生。传说，‘端午节’便是纪念屈原的日子。因为这一天屈原跳进汨罗江自尽，人们不忍

心屈原深沉水底，于是大家划着船去抢救屈原，这便是赛龙舟的起源。从屈原死的那一年起，楚人便在每年的五月初五，举行象征‘抢救’屈原的活动，年复一年，渐渐形成‘端午节’赛龙舟的民族风俗。至于‘端午节’吃粽子，是跟随着赛龙舟而来的。为了祭奠屈原，人们想到投入汨罗江的屈原，不免饥饿难熬，于是每年‘端午节’便纷纷向江河投祭食品，后来因为担心水里可能有水生动物偷吃，所以采用箬叶包裹。

“粽子又名角黍，据说，古代北方盛产黍稷，五月‘端午节’时正是新黍登场，大家拿新黍裹在粽箬里吃。粽子的品种原先是很简单的。到了近代，各帮粽子相继出现，大的有一尺长，十多人才能吃一只；小的如粽子糖那般大小，一个人一口气可吃一、二百只。

“由于各地口味不尽相同，粽子的用料和风味也因地而异，各具特色。比较著名的有北京粽子、广东粽子、苏州粽子、嘉兴粽子和宁波粽子。

“北京粽子：特色是只型小，外形为斜四角或三角形，品种有糯米粽、大黄米粽、粘高粱米粽等。而以大黄米粽为代表品种，粘韧而清香，风味独特。北京粽子的馅料多用红枣、豆沙，也有用果脯、什锦等。

“广东粽子：特色是只型大，外形正面是方的，后面隆起一只尖角，形如锥子。品种有鲜肉粽、蛋黄粽、鸡肉丁粽、鸭肉丁粽、叉烧粽、豆沙粽以及采用肉丁、蛋黄、冬菇、绿豆蓉等调配而成的什锦粽。广东粽子用荷叶包裹，大的粽子每只重一市斤，可供一家人吃一餐。

“苏州粽子：形如四角，品种有鲜肉粽、枣泥粽、豆沙粽、猪油夹沙粽等。特色是配料考究，制作精细。以猪油夹沙粽为代表品种。制作时，选用上等赤豆，去掉杂质，煮烂

后去皮，滤成细沙浆，再加入白砂糖和猪油熬成馅。裹扎时，馅里还要夹一块膘肉，煮熟后脂肪呈水晶状透明，口味十分鲜美。

“嘉兴粽子：嘉兴粽子闻名长江南北。粽子矮壮长方如枕头，品种有鲜肉粽、豆沙粽、八宝粽及鸡肉粽等。制作时选料精细，调味考究。例如鲜肉粽，采用上等糯米用酱油拌和，再把鲜腿肉切成小块，用糖、酒、盐等调成粽馅，然后裹扎。裹扎时，用两块瘦肉夹一块肥肉，煮熟后，肥肉的油分渗入糯米，入口鲜美，肥而不腻。

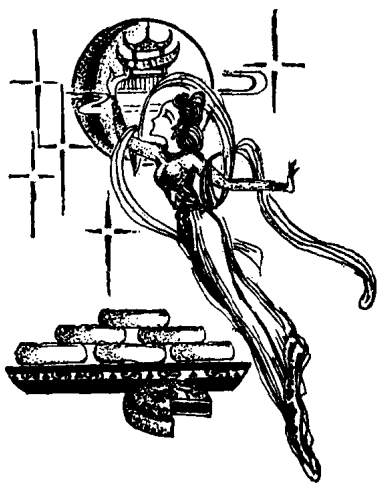
“宁波粽子：形如三角状，每只粽子有四只角，品种有碱水粽、赤豆粽、绿豆粽、豆瓣粽、红枣粽、咸肉粽、咸蛋黄粽及火腿粽等。代表品种是碱水粽，即在糯米中加入适量的碱水，用老黄箬叶裹扎，煮熟后糯米变成黄色，味淡雅，柔糯，蘸以绵白糖，入口甜而清香。”

女讲解员一口气讲完，稍停片刻后，又说：“屏风后面还供应各帮粽子，现做现卖，在那儿可以像过‘端午节’那样，吃到热气腾腾的各帮著名粽子。”

听她一说，更感肚中饥肠辘辘，于是我选了只宁波碱水粽，老周选了只嘉兴鲜肉粽。这时，窗外忽然飘起雪花，我们在腊月尝到初夏的著名特产粽，能不感谢展销会的举办者想得周到吗？

二、中秋月饼各有千秋

吃了粽子，我们来到了“中秋月饼展销馆”，展销馆迎面挂着一幅嫦娥奔月的大油画，由于画面逼真，色彩艳丽，十



分诱人。但见嫦娥一手提着一瓶桂花酒，一手托着一盒中秋月饼。霓虹灯不时闪出“中秋月饼各有千秋”八个大字。大字下面是一段整整齐齐的新魏体楷书，算是月饼展销馆的前言吧！

“中秋节”有许多风俗早已被人们遗忘了，惟独在“中秋节”赏明月吃月饼这个风俗却被保留下来了。为什么“中秋节”要吃月饼呢？原来这里还有一个有趣的神话故事：

相传在四千年前，某一天上午，人们正在各司其职，耕

种的耕种,纺纱的纺纱,气氛欢乐。突然天上飞来九个太阳,连同原先发光热的那一个,一共有十个。十日当空,顿时河水干枯,稻禾发焦,田地龟裂,人畜难熬。就在这四处一片哀鸣的时候,出现了一位英雄,名叫后羿。他有万夫不挡之勇,又有百射百中之功。当即,他用弓箭一连射下九个太阳,最后留下原先那个为世人普照光明的太阳。人们恢复了先前那样的安定生活。有人采了一帖“长生不老”的仙药送给后羿表示感谢。不料这事被后羿的娘子嫦娥知道了,她擅自吞服了这帖仙药。不一会,就不由自主地、飘飘然向天上飞去。住在月亮里的一群仙女见嫦娥向月亮方向飞来,忙奏起音乐,把嫦娥迎到广寒宫。从此,嫦娥就住在广寒宫。美丽有趣的神话就这样一直流传下来。到宋代,有人从圆圆的月亮想象出像月亮那般滚圆的“中秋玩月羹”。到了明代,才发展成“中秋月饼”。据《燕京岁时记·月饼》记载:“中秋月饼,以前门致美斋者为京都第一,他处不足食也。至供月月饼,到处皆有,大者尺余,上绘月亮蟾兔之形,有祭毕而食者,有留至除夕而食者,谓之团圆饼。”

待我们看完介绍,一个青年讲解员向我们作了有关中秋月饼的说明:

中秋月饼,最初里面是糖馅的圆形糕饼,到了近代,月饼的做法越来越多,口味越来越好,用料也越来越讲究。月饼除在“中秋节”供应外,一年四季几乎都在生产,月饼成了我国的传统糕饼、民族食品。在操作、品种、口味、式样上更是风格各异,各有特色。

北方月饼的代表品种是北京月饼,可分为鹅毛月饼、提浆月饼、自来白、自来红等。鹅毛月饼是北京的特色月饼,这种月饼注重饼皮的制作技术,酥皮薄如纸,层次清晰,拿

在手里，月饼皮一碰就掉，外观洁白精细，就象翻起来的鹅毛一般，故名曰鹅毛月饼。馅芯有白糖、枣泥、豆沙、山楂、百果等多种。提浆月饼，是北京月饼中的又一特产，月饼的皮是硬的，硬皮上用模子印有广寒宫殿图。这种月饼是以熬制糖皮浆时，用蛋白液来提出糖浆中的杂质而得名，饼皮松酥。所含糖分纯正，提浆月饼的馅芯有枣泥、白糖、山楂和豆沙等。

南方月饼的代表品种，有苏州的苏式月饼，广东的广式月饼，潮州、汕头的潮式月饼，云南的滇式月饼，南京的宁式月饼，以及浙江宁波的甬式月饼。

苏式月饼，在长江南北享有盛誉，加工制作精细，选料认真，馅芯多选用高档的桃仁、瓜子仁、松子仁、青梅干等瓜果料，辅以桂花、玫瑰花等天然香料。品种主要有虾米、百果、玫瑰、椒盐、麻蓉等，其成品外形像扁鼓，平正饱满，色泽金黄油润，酥皮薄，层次分明，油而不腻，甜而爽口，入口松酥，并有果仁香味。苏式月饼的代表品种是水晶百果、清水玫瑰和猪油细沙等。

广式月饼，在上海、广东、江苏一带最受欢迎，尤其是上海，对广式月饼有特别好感。生产这种月饼的上海杏花楼、冠生园、新雅等食品店，在中秋节前人们多前往排队购食。广式月饼是近代新发展起来的一种帮式，制作工艺是用面粉、油、糖、饴糖等调制成糖浆饼皮，内包各种馅芯，用模子印出图案花纹，表面刷上蛋浆后，再经过烘焙而成。广式月饼的特点是：操作讲究，重糖，重油，皮子薄，馅芯多，甜度适中，口味好。广式月饼以馅芯命名，如金腿、五仁、莲蓉、椰蓉、豆沙、鸡丝、叉烧肉等。近年来，不仅恢复传统品种，并有新的设计，制成了嫦娥奔月、金钩肉月、广寒宝月、西施醉

月、银河夜月、双龙饼月等高档花色月饼，口味咸中有甜，风味独特，色、香、味、形都很讲究。

潮式月饼，以重糖、重油闻名，原产于广东省的潮州、汕头等地，外形似苏式，用料似广式，馅料多用糖冬瓜，并配以肥膘肉、猪油、香葱，品种有老婆饼、冬瓜饼、细沙饼、百果饼、椒盐饼等多种。月饼的特色是饼皮酥、馅料软，带有浓郁的葱香味，入口具有甘、香、肥、厚的特殊风味。

滇式月饼，在云南当地称为“醅”，是多层酥皮品种，饼馅风味独特，选料时配有一定数量的蜂蜜，使糖液不致翻沙。月饼的品种有火腿、麻仁、细沙和白糯，尤以白糯最富滇式月饼特色。甜润香肥，风味显著。此外，还有酥皮用红糖、馅料用白糖的红饼和小型重油饼。

此外，南京所产的宁式火腿月饼，选用上乘火腿肉，用量是月饼重量的四分之一，制作时，火腿肉先经烘烤，再经油煎，口味鲜，有回味。绍兴所产的香味四溢的酒香月饼，宁波所产的入口鲜美的苔菜月饼等，各有特色，适合各种口味。

月饼展销馆边侧辟了一个加工场，上挂各地品种的样品，由著名技师现场操作表演，我们兴致勃勃地看了几锅热腾腾的月饼出锅。

三、冷饮饮料四季宜人

冷饮品，是夏暑酷热的应时品，每凡烈日当空、汗流浹背的时候，吃上一块冰砖、一支雪糕、一瓶汽水，或是一杯酸梅汤，定会顿觉凉意沁身。冷饮品成了人们的好朋友。

现时正在摄氏零下，窗外大雪纷飞。我想，冷饮馆一定是冷落清静。可是出乎意料之外，待我和老周从月饼展销馆来到冷饮展销馆，一股暖气沁人心肺。哪里来的这股热气？原来这里正放暖气，而且热度不低，害得我和老周所戴的眼镜片上顿时一层雾气。暖气吸引了不少冷饮顾客，不少人兴致勃勃地在品尝冷饮。老周对冷饮与饮料颇有研究，还曾编写过《冷饮史话》小册子。现时正是他用武之地，他的话多起来了，我们找了个小桌子，边吃着冰砖，边聊开了。

冷饮品，最早是利用自然冰来降温的，从史料中追溯，在我国足有三千年历史。周代就设有专门负责管理宫廷夏暑降温的官吏，名曰“凌人”，每年冬季由他令人把天然冰块藏到冰窖里，夏季专供皇室享用。宋代王安石的《周官新义》也有较完整的记载：“凌人，掌冰，正岁十有二月，令斩冰，三其凌，春始治鉴……凌即冰也，斩之而为凌。……”唐代，市场上出现有卖冰的商贩。

老周说：生产冰淇淋的原理，据说是意大利人马哥孛罗在十三世纪游历我国时学去的。1774年8月，冰淇淋正式在法国巴黎生产成功。生产者是法国卡他司公爵的厨师。当时正处酷暑，因冰淇淋美味可口，清凉沁人，消暑降温，很受欢迎。1776年法国人克来蒙代在著作中公开了冰淇淋的生产

工艺。当时法国是采用果汁和葡萄酒制成固体的饮料，在茶室里曾负盛名，以后发展到用牛乳、鸡蛋、乳酪等做原料，制成的冷饮品用了冰淇淋这个名字。

清末，法国加工冷饮的方法再传回到我国，相继生产了柠檬水、苏打水等，因为当时没有瓶盖，销路也不大。1920年有了打盖机后才开始大量生产。我国较具规模的第一个冷冻机械制造冷饮品是在1927年由外商在上海开办的海宁洋行（即现在的上海益民食品一厂前身）。先是生产圆柱形的棒冰，1932年起生产扁长梯形的棒冰和比较高档的雪糕、冰淇淋。而后，老德记、正广和、屈臣氏等外商创办的加工厂陆续开始生产冷饮品，同时中国自办的益利汽水厂也在上海建成投产。

“冷饮品所选用的原料都是很讲究的。”老周停了一下又说下去，“主要原料是乳与乳制品，蛋与蛋制品，甜味料，香料，明胶，琼脂，淀粉以及食用色素等。经严格杀菌消毒，凝冻之后配制而成，故成品含有一定量的脂肪和非脂乳固体，因而具有鲜艳的色泽，顺和的香味，细腻的组织 and 可口的滋味。”

老周又说：冷饮品的花色品种很多。根据组成成分与产品组织可以分为三大类：一类是冰淇淋，一类是雪糕，一类是棒冰。

待老周讲到这里，我望见展柜上有冷饮品种介绍，就建议一起去看文字介绍。免得老周太费精神。

冰 淇 淋

冰淇淋，英文名是ICE CREAM。前一个字是冰的意思，后一个字是奶油，译成中文时采用意译和音译相结合，成了

“冰淇淋”。

冰淇淋，居冷饮品首位。冰淇淋除具有一定的营养价值外，还有优良的产品风味。风味很重要，能引起人们的食欲。决定风味的要素是脂肪含量和香料配比是否合适。产品中脂肪含量高的一般要比脂肪含量低的风味要好。但乳脂肪必需新鲜，没有异味，才能使产品入口无不快的气味。乳脂肪在冰淇淋中处于悬胶体状态，且易消化。冰淇淋成品要求细腻润滑，没有冰结晶的粗糙颗粒存在。冰淇淋的乳脂肪含量在6~16%，蛋白质含量在3~4%，蔗糖含量在14~17%，此外还含有多种维生素。

冰淇淋品种较多，按其组成成分可以分为四种：

高级奶油冰淇淋，脂肪含量在14~16%；

奶油冰淇淋，脂肪含量在10~12%；

牛奶冰淇淋，脂肪含量在5~8%；

果味冰淇淋，脂肪含量在3~5%。

按冰淇淋所用原料和添加的辅助材料，则又可分为：香味冰淇淋、水果冰淇淋、果仁冰淇淋、浓羹冰淇淋、布丁冰淇淋、紫雪糕、白雪糕以及多色雪糕等。

按冰淇淋可浇塑成各种形状和花色，又可分为：

块状冰淇淋（俗称冰砖）：即把冰淇淋分装于不同容量的纸盒中老化而成，分为大、中、小三种。

杯装冰淇淋（俗称纸杯）：是将冰淇淋分装在不同容量的纸杯中老化而成。

蛋卷冰淇淋：是将冰淇淋装在用鸡蛋制成的三角形蛋卷中，可连蛋卷一同入口，又脆又肥，口味特别好。

蛋糕状冰淇淋：是将冰淇淋制成蛋糕状，表面并浇塑成各式图案。