



快速致富丛书

刘玺 主编

风味 小食品制作技术



快速致富丛书

伴您走上富裕路

河南
科学技术出版社

快速致富丛书

风味小食品制作技术

刘 玺 主编

河南科学技术出版社

内 容 提 要

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180余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

快速致富丛书

风味小食品制作技术

刘玺 主编

责任编辑 李玉莲 责任校对 徐小刚

河南科学技术出版社出版发行

郑州市农业路73号

邮政编码：450002 电话：(0371) 5721450

焦作市黄河彩印厂印刷

全国新华书店经销

开本：787×1092 1/32 印张：8.75 字数：181千字

2000年4月第3次印刷

印数：14 001—17 000

ISBN 7-5349-2109-0/G·572 定价：8.80元

(凡印装质量问题影响阅读者，请与承印厂调换)

《风味小食品制作技术》编写人员

主 编：刘 玺

副主编：（按姓氏笔画为序）

马汉军 马美湖 孔 瑾 王三虎
乔发东

编著者：（按姓氏笔画为序）

马汉军 马美湖 孔 瑾 王三虎
邓瑞广 乔发东 刘 玺 张世军
李 博 侯玉泽 莫海珍 郭成留
谢岩黎

前 言

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，编者在广泛调查研究的基础上，结合多年教学、科研的实践经验，把现代的科学技术与传统的加工工艺相结合，同时大量检阅参考了有关的新技术、新资料，著成此书，以供参考，希望有所裨益。

本书在编写过程中，编者尽管作了很大努力，但因限于水平，不足之处诚望批评指正。

编者

1997年10月

目 录

一、畜产风味小食品加工	(1)
(一) 高锌无铅皮蛋	(1)
(二) 糟蛋	(2)
(三) 速腌咸鸭蛋	(6)
(四) 辣酱腌蛋	(7)
(五) 五香茶鸡蛋	(7)
(六) 卤制蛋	(8)
(七) 五香卤腌蛋	(9)
(八) 文武蛋	(10)
(九) 鸳鸯蛋	(11)
(十) 调味香蛋	(12)
(十一) 醋蛋	(12)
(十二) 虎皮蛋	(13)
(十三) 蛋松	(14)
(十四) 蛋肠	(16)
(十五) 熏蛋	(18)
(十六) 长蛋	(18)
(十七) 蛋液	(19)
(十八) 干蛋粉	(22)
(十九) 干蛋白	(23)

(二十) 冰蛋	(26)
(二十一) 人造鸡蛋肉	(27)
(二十二) 臭蛋	(29)
(二十三) 烤蛋	(30)
(二十四) 鸡蛋酸奶	(31)
(二十五) 乳酸发酵鸡蛋饮料	(33)
(二十六) 鸡蛋饮料	(35)
(二十七) 雪花蛋清	(38)
(二十八) 肉燕皮	(39)
(二十九) 肝松	(40)
(三十) 皮丝	(42)
(三十一) 炸乳鸽	(43)
(三十二) 捆蹄	(44)
(三十三) 风干口条	(46)
(三十四) 醉鸡	(47)
(三十五) 麻花腰子	(49)
(三十六) 花大肚	(50)
(三十七) 油炸鹌鹑	(52)
(三十八) 膨化香酥皮条	(53)
(三十九) 酸牛奶	(54)
(四十) 玉米酸奶	(58)
(四十一) 花生酸奶	(59)
(四十二) 果味酸奶	(60)
(四十三) 冰淇淋	(61)
(四十四) 蒙古族马奶酒	(63)
(四十五) 马奶啤酒	(65)

(四十六) 牛乳马奶酒	(66)
(四十七) 酸马奶与马奶酒	(67)
(四十八) 硬质干酪	(68)
(四十九) 融化干酪	(70)
(五十) 扣碗酪	(71)
(五十一) 乳扇	(72)
(五十二) 奶皮子	(73)
(五十三) 奶豆腐	(74)
(五十四) 酥油	(74)
(五十五) 乳酸菌银耳果冻	(75)
(五十六) 乳酸菌饮料	(76)
(五十七) 咖啡奶	(77)
(五十八) 果奶饮料	(78)
二、果蔬风味小食品加工	(79)
(一) 果脯蜜饯	(79)
(二) 蔬菜脯蜜饯	(105)
(三) 果干	(114)
(四) 果酱	(122)
三、农产风味小食品加工	(134)
(一) 膨化大米	(134)
(二) 速食米粥	(135)
(三) 油炸膨化薄脆酥饼	(136)
(四) 大米营养保健糊	(137)
(五) 黑米软糖	(138)
(六) 雪枣	(140)
(七) 江米条	(142)

(八) 米花糖·····	(143)
(九) 多味爆米球·····	(144)
(十) 哈哈酥·····	(146)
(十一) 松软型膨化米果·····	(147)
(十二) 腐竹·····	(148)
(十三) 薄豆腐张·····	(150)
(十四) 速食豆腐花·····	(151)
(十五) 新型膨化大豆快餐食品·····	(152)
(十六) 豆豉·····	(153)
(十七) 味味豆·····	(154)
(十八) 怪味豆·····	(155)
(十九) 绿豆粉丝·····	(157)
(二十) 薯类粉丝·····	(158)
(二十一) 粉皮·····	(159)
(二十二) 脱臭豆乳粉·····	(160)
(二十三) 油炸马铃薯丸·····	(161)
(二十四) 营养泡司·····	(162)
(二十五) 香酥薯片·····	(164)
(二十六) 银耳酥·····	(165)
(二十七) 肉味海绵状膨化食品·····	(166)
(二十八) 玉乳羹·····	(167)
(二十九) 油炸玉米片·····	(169)
(三十) 玉米渣风味饼干·····	(170)
(三十一) 膨化玉米面包·····	(171)
(三十二) 营养酥心巧克力·····	(172)
(三十三) 玉米粉压缩饼干·····	(173)

(三十四) 增香玉米花·····	(174)
(三十五) 玉米锅巴·····	(175)
(三十六) 膨香酥·····	(176)
(三十七) 多维小麦胚花生酱·····	(177)
(三十八) 花生酥糖·····	(178)
(三十九) 冰糖花生·····	(179)
(四十) 多味花生米·····	(180)
(四十一) 花生脆枣·····	(181)
(四十二) 大众花生糖·····	(182)
(四十三) 白鸽蛋·····	(182)
(四十四) 加热灭菌包装面·····	(183)
(四十五) 低热量方便面·····	(184)
(四十六) 非油炸方便面·····	(185)
(四十七) 兰花酥·····	(186)
(四十八) 八股糖麻花·····	(187)
(四十九) 春卷·····	(188)
(五十) 双麻月饼·····	(190)
(五十一) 水晶月饼·····	(191)
(五十二) 奶油葡萄干饼干·····	(192)
(五十三) 可可威化饼干·····	(193)
(五十四) 素肠·····	(194)
(五十五) 面皮·····	(195)
(五十六) 米皮·····	(196)
四、水产风味小食品加工·····	(198)
(一) 咸干鱼·····	(198)
(二) 干海参·····	(200)

(三) 鱼翅	(201)
(四) 虾皮	(202)
(五) 干贝	(203)
(六) 鱼糜制品	(204)
(七) 海洋牛肉	(208)
(八) 虾片	(209)
(九) 膨化即食鱼羹	(211)
(十) 咸牡蛎	(212)
(十一) 五香螺蛳	(213)
(十二) 牡蛎肉松	(213)
(十三) 海蜇罐头	(214)
(十四) 调味鲑鳕鱼片软罐头	(216)
(十五) 清蒸蟹肉罐头	(217)
(十六) 黄鳝罐头	(218)
(十七) 海藻豆腐	(219)
(十八) 海带粉	(221)
(十九) 调味海带	(222)
(二十) 海带饮料	(224)
(二十一) 螺旋藻果冻	(225)
(二十二) 螺旋藻固体饮料	(226)
(二十三) 鱼露	(228)
(二十四) 虾酱	(229)
(二十五) 虾味素	(229)
(二十六) 蟹酱	(230)
(二十七) 牡蛎酱	(231)
(二十八) 人造虾肉	(232)

(二十九) 人造蟹肉·····	(235)
五、糖果加工 ·····	(236)
(一) 硬糖生产基本工艺·····	(236)
(二) 硬糖不同品种及工艺要点·····	(242)
(三) 焦香糖果生产基本工艺·····	(246)
(四) 焦香糖果不同品种及工艺要点·····	(250)
(五) 充气糖果生产基本工艺·····	(253)
(六) 充气糖果不同品种及工艺要点·····	(256)
(七) 凝胶糖果生产基本工艺·····	(258)
(八) 凝胶糖果不同品种及工艺要点·····	(260)
(九) 其他糖果生产工艺·····	(262)

一、畜产风味小食品加工

(一) 高锌无铅皮蛋

传统工艺加工皮蛋，配料中加入了氧化铅，故皮蛋中对人体有害的铅含量较高。近几年来，一些国家对皮蛋中铅含量做了限制，如英国规定不得超过百万分之一，我国规定不得超过百万分之三。我国传统皮蛋不仅含铅量高，有的还包裹泥糠，重量增加，影响外观和出口，给运输和销售都带来不便。

本方法不用氧化铅而加入硫酸锌或氯化锌，使制品中不但不含铅，而且含有较高的对人体有益的锌，从而克服了传统工艺的不足。为了保存，采用食品包装用的石蜡作为保鲜剂，制出的产品保藏期长、品质好、卫生、美观，一般可保存6个月。

1. 甲液配制

在两只容器内，各加水50升，一容器加茶叶2.5千克，另一加鲜柏叶2.5千克，各煮沸1小时，然后把两容器内液体滤至放有3千克氯化钠的容器内。两容器内再各加水25升，再次煮沸1小时后待用。待第三只容器内氯化钠完全溶解静置后，取全部上清液，滤入再次煮沸后的两容器内的沸水，最后用冷开水补足150升左右，搅拌均匀，冷却后即为

甲液。

2. 乙液配制

取甲液 90 升，氯化钠 2 千克，硫酸锌 300 克，盛于一容器内，缓慢分批加入 96% 的氢氧化钠 6 千克，待其溶解后冷却，再加甲液使此液成 100 升，搅匀，即为乙液。

3. 初浸

将合格的鲜鸭蛋（鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋也可）放在乙液内浸泡，注意蛋要全部淹没在液面下 2~3 厘米，100 升乙液约可浸蛋 130 千克。保持温度在 20~25℃，经 13 天即可，此时蛋已凝固，但风味、颜色尚未完好。

4. 复浸

将浸蛋用过的初浸料液 50 升与 50 升甲液混合放入容器内，即为复浸液。将初浸蛋放入，控温在 20℃ 左右，经 10~15 天，捞出洗净晾干。

5. 浸后处理

用石蜡保鲜皮蛋时，把石蜡熔化，控温在 90℃ 左右，把复浸蛋放入石蜡液中，经 3~5 秒钟取出，冷却后即成为成品。每 50 千克蛋需石蜡 1.2~1.5 千克。

(二) 糟 蛋

糟蛋是我国别具一格的传统特产蛋制品，至今已有二百年历史。它是用新鲜鸭蛋经糟制而成。其特点是：蛋壳薄软、自然脱落，蛋白呈乳白色嫩软的胶冻状，蛋黄呈橘红色半凝固状。食之醇香可口，有助消化、促进血液循环等多种功能。糟蛋是冷食食品，不必烹调和加入其他辅料，只要划

破蛋膜，取少量慢食，具有独特风味。我国的糟蛋以浙江的平湖糟蛋和四川的叙府糟蛋最为著名，在国际市场上也享有盛誉。

糟蛋根据成品外形分为软壳糟蛋和硬壳糟蛋。软壳糟蛋可用生蛋直接加工，也可将蛋加热处理后加工，成品形似软壳蛋，其硬质蛋壳已脱落或消失，仅有壳下膜包住。硬壳糟蛋常用生蛋直接糟制，成品仍有蛋壳包住。平湖糟蛋和叙府糟蛋是用生蛋为原料糟制而成的软壳糟蛋。

1. 平湖糟蛋

平湖糟蛋是浙江的特产。鲜鸭蛋制作，制作时间以清明前后3个月内最为适宜，且须经过暑天才能使蛋壳软化。

(1) 浸米、蒸饭：将糯米浸于缸内清水中，一般浸24~48小时，浸好捞出，用清水掏净倒入蒸桶内摊平。先将锅内的水烧开，然后放上蒸桶，等蒸汽从米层上升后再盖桶盖，蒸10分钟左右揭开桶盖，用小竹帚蘸热水洒于饭面，以利米饭蒸胀均匀。再加盖蒸15分钟，饭即熟透。然后将蒸桶抬到淋饭架上，用清水淋冲，使饭温降至28~30℃。

(2) 配料、制糟：配料按鲜鸭蛋120只计算，需用优质糯米50千克（折合熟糯米饭75千克），食盐1.5千克，甜酒药200克，白酒药100克。制糟时，把淋冲后沥尽水的蒸饭倒入缸内（每缸75千克米饭），把白酒药、甜酒药洒入，充分搅拌均匀，拍平饭面，中间制成一上天下小的圆洞（洞口直径约30厘米），然后加盖并覆盖上草被等物保温，经22~30小时，洞内酒汁有3~4厘米深时，可去掉草被等保温物，以防温度过高使糟热伤。酒汁满洞时，需用小勺把酒汁泼在糟面上，使其充分发酵。约经1周后，将酒糟拌和均

匀并移入坛内密封，静置2~3周，则可供制糟蛋使用。

(3) 糟蛋坛消毒：糟蛋坛使用前，一定要洗干净并严格消毒。操作方法是，把糟蛋坛倒置于专用架上，坛底涂上石灰水，然后从坛口喷注蒸汽。消毒后将坛口向上，使蒸汽散发完全。也可用开水反复烫洗消毒。

(4) 洗蛋、击蛋：将经照蛋检验合格的鲜蛋洗净、沥水、晾干。右手持竹片（长13厘米、宽3厘米、厚0.7厘米），左手拿蛋，大头朝上，从两边轻击两下，使蛋壳略有裂痕，蛋壳膜不能破裂。

(5) 装坛、糟渍：先在坛底铺一层酒糟，然后放一层蛋，大头朝上，排得不可太紧。以后一层糟一层蛋逐层装放，直至120只蛋装完为止，需酒糟14~17千克，最上面平铺一层酒糟，并撒食盐1.5千克。最后用牛皮纸两张刷上猪血封口，再盖上一层竹箬，用绳扎紧，然后堆码。四坛一叠，堆坛要稳，以免坛内糟、蛋摇动而使食盐下沉。堆坛时，用牛皮纸二张垫在坛口上，起吸潮作用。最上层坛上压方砖一块。一般经5个月即可糟制成熟。

2. 叙府糟蛋（又称宜宾糟蛋）

叙府糟蛋的特点是蛋形完整，不破不溢，蛋质细嫩，酒香浓郁，蛋白橘红，蛋黄油红，贮藏3年不会变质。

(1) 选蛋、洗蛋、击蛋：同平湖糟蛋。

(2) 辅料配制：按150只鲜鸭蛋计算。将5千克糯米蒸、酿成甜醪糟，然后加入红砂糖1千克、68度白酒1千克、食盐1.5千克，拌匀成糟料。

(3) 装坛糟制：先在坛底平铺一层糟料，然后一层蛋一层糟料逐层装放，直到装满坛为止。最后在蛋面上盖一层糟

料，密封坛口，贮存糟制。

(4) 翻坛剥壳与翻坛加料：蛋在坛内糟制 3~4 个月，蛋壳即变软易剥，需翻蛋剥壳。将蛋从坛内逐个取出，剥去蛋壳，注意不要破损壳下膜，并置于高度白酒中浸泡 2 天，以使蛋白、蛋黄全部凝固。然后再逐个装入原坛中，并添加红糖 1 千克、食盐 0.5 千克、陈皮 250 克、花椒 250 克、熬糖 2 千克（用红糖 2 千克加水熬至起丝为止），封坛糟渍。经 3~4 个月后，需翻坛一次，以便使蛋糟渍均匀。翻坛后仍装入原坛密封贮存，再经 3~4 个月即糟制成熟。

3. 硬壳糟蛋

在浙江省嘉兴、海宁地区，生产一种“硬壳糟蛋”，其品质和风味与平湖糟蛋大体相似。硬壳糟蛋的加工时间在清明前后开始。对加工原料鸭蛋的质量要求是：蛋要新鲜，个头要大，成色要匀。

(1) 配料标准：鸭蛋 100 枚、黄酒糟 22.5 千克、食盐 1.8 千克、生黄酒（未开煎，酒精浓度为 13~15 度）4.5 千克、菜油 100 克。

(2) 加工方法：

① 将酒糟放在缸内，用手压平，使其松紧适当，然后用油纸封好口，上面铺 6~7 厘米厚的蓍糠，并用草盖盖好缸体，保温发酵 20~30 天后，酒糟即成松散状态。

② 将成熟的酒糟放入一口缸内，加食盐和黄酒搅拌均匀。

③ 然后在另一只坛底铺一层糟，放一层经洗净、晾干的鸭蛋，蛋要竖放，大头朝上，排放整齐，蛋间保持适当间隙，这样一层糟一层蛋，最上层蛋面再铺一层糟，糟面撒食盐 100 克左右，并滴上菜油，以防贴皮，每坛装蛋 120~