

食品配方与制作丛书

碳酸饮料 发酵饮料 制品 410 例

● 赵宝丰等 编

以介绍碳酸饮料、发酵饮料制品的原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主，同时还介绍一些食用方法等。



 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

碳酸饮料 发酵饮料 制品 410 例

赵宝丰等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

碳酸饮料 发酵饮料制品 410 例/赵宝丰等编.-北京:科学技术文献出版社,2003.12

(食品配方与制作)

ISBN 7-5023-4461-6

I. 碳… II. 赵… III. ①碳酸饮料-食品加工 ②发酵食品-饮料-食品加工 IV. TS275

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 094313 号

出 版 者 科学技术文献出版社

地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话 (010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话 (010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话 (010)68515381,(010)58882952

网 址 <http://www.stdph.com>

E-mail:stdph@istic.ac.cn

策 划 编 辑 陈家显

责 任 编 辑 陈家显

责 任 校 对 赵文珍

责 任 出 版 王芳妮

发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京国马印刷厂

版 (印) 次 2003 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 850×1168 32 开

字 数 315 千

印 张 12.75

印 数 1~6000 册

定 价 20.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

前 言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值,也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类的收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

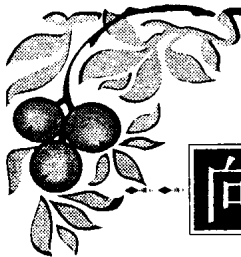
(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书收集了碳酸饮料、发酵饮料制品共计 410 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:一、碳酸饮料:汽水,普通碳酸饮料,蛋白碳酸饮料,果蔬碳酸饮料,固体碳酸饮料,其他碳酸饮料;二、发酵饮料:麦面类、米类、豆类、水果、蔬菜、食用菌、乳类、蛋类、蜂蜜、微发物、其他发酵饮料和格瓦斯等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。



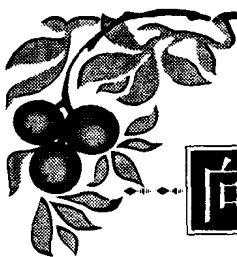
向 您 推 荐

食品配方制作丛书

猪肉制品 589 例	18.00
羊肉制品 678 例	18.00
鸡肉制品 694 例	18.00
鸭肉制品 696 例	18.00
牛肉制品 737 例	18.00
灌肠制品 451 例	18.00
罐头制品(上)271 例	18.00
罐头制品(下)323 例	18.00

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515381
邮购地址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧) /100038





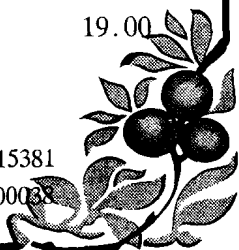
向 您 推 荐

食品配方制作丛书

花色水果制品 803 例	20.00
泡菜制品 645 例	16.00
蔬菜糕点小食品制品 774 例	21.00
水果糕点小食品制品 788 例	21.00
果脯蜜饯制品 519 例	21.00
果蔬汁果蔬酱制品 452 例	20.00
腌菜酱菜制品 627 例	20.00
糖类制品(上)387 例	19.00
糖类制品(下)438 例	19.00

注:邮费按书款总价另加 20% 邮购热线:(010)68515381

邮购地址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧) /100038



目 录

一、碳酸饮料

(一)汽水——碳酸饮料

汽水(一)	(3)	橘子汽水(三)	(37)
汽水(二)	(8)	乙级橘子汽水	(38)
汽水(三)	(14)	冰橘子汽水	(38)
汽水(四)	(18)	橘汁汽水(一)	(39)
1. 果汁型汽水	(33)	橘汁汽水(二)	(40)
果汁型汽水	(33)	家制橘汁汽水	(40)
苹果汽水	(33)	山海关汽水(天津)	(41)
红果汽水	(35)	高橙汽水	(41)
杏片汽水	(35)	甜橙汽水(橘子型)	(41)
李子汽水	(36)	橙汁汽水(一)	(42)
樱桃汽水	(36)	橙汁汽水(二)	(42)
橘子汽水(一)	(36)	柠檬汽水	(43)
橘子汽水(二)	(37)	柠檬橙汁汽水	(43)

蜂蜜柠檬汽水	(44)	可乐	(62)
荔枝汽水(一)	(44)	小可乐	(63)
荔枝汽水(二)	(44)	美味可口可乐	(63)
猕猴桃汽水	(45)	橘子可乐	(63)
菠萝汽水	(45)	柠檬可乐	(64)
蛋白菠萝汽水	(46)	柠檬橘子可乐	(64)
草莓汽水(一)	(46)	菠萝可乐	(65)
草莓汽水(二)	(47)	猕猴桃可乐	(65)
草莓密留爽	(47)	什锦可乐	(66)
野果汽水	(48)	玫瑰可乐	(66)
酸枣汽水(一)	(51)	人参可乐	(67)
酸枣汽水(二)	(52)	乳汁可乐	(67)
酸枣汁汽水	(54)	山泉可乐	(68)
黑加仑汽水	(55)	罗汉可乐	(68)
沙棘汽水、沙棘可乐、沙棘 汽酒	(56)	逍遥可乐	(69)
2. 果味型汽水	(57)	茶可乐	(70)
果味汽水(一)	(57)	五味可乐	(71)
果味汽水(二)	(58)	固体可乐	(71)
普通汽水	(58)	冰淇淋可乐	(72)
橘味汽水(一)	(58)	可乐汽水(一)	(72)
橘味汽水(二)	(59)	可乐汽水(二)	(73)
橘味汽水(三)	(59)	可乐型饮料“健康乐”	(73)
浓缩橙汁汽水	(60)	4. 其他型汽水	(75)
乙级柠檬汽水	(61)	(1)茶汽水	(75)
冰菠萝汁汽水	(61)	茶叶汽水	(75)
莓加仑汽水	(61)	乌龙茶汽水	(76)
3. 可乐型汽水	(62)	茶汁汽水	(77)
		茶香汽水	(78)

健尔康茶汽水	(78)	冰镇鲜奶汽水	(96)
健尔康茶露	(79)	冰麦乳精汽水	(97)
橘子茶汽水	(80)	薄荷汽水	(97)
茶汽水——桃茗	(80)	蒸汽法制甜菊汽水	(97)
茶汽水——橘茗	(81)	银菊乳酸汽水	(98)
麦茶汽水	(82)	天然复合保健汽水——	
酒花茶汽水	(83)	沁心露	(99)
(2)麦精汽水	(84)	蜂蜜汽水	(101)
麦精汽水(一)	(84)	咖啡汽水	(101)
麦精汽水(二)	(87)	可可汽水	(102)
麦精汽水(三)	(88)	巧克力果汁汽水	(102)
(3)食用菌汽水	(88)	果乐汽水	(102)
食用菌汽水	(88)	啤酒香无乙醇汽水	(103)
香菇汽水	(90)	强化汽水晶	(103)
猴头菇汽水	(90)	5. 冰淇淋汽水	(104)
银耳固体汽水	(91)	冰淇淋苏打汽水	(104)
(4)盐甜汽水	(92)	冰淇淋橘子汽水	(105)
盐汽水	(92)	橘子冰淇淋汽水	(105)
甜汽水(一)	(92)	广柑冰淇淋苏打汽水	(105)
甜汽水(二)	(93)	柠檬冰淇淋苏打汽水(一)	
冰汽水	(93)	(106)
自制汽水(一)	(93)	柠檬冰淇淋苏打汽水(二)	
自制汽水(二)	(94)	(106)
家制汽水	(94)	冰淇淋文旦汽水	(106)
家庭汽水	(95)	椰子冰淇淋苏打汽水	(107)
低热量汽水	(95)	芒果冰淇淋苏打汽水	(107)
运动员汽水	(96)	菠萝冰淇淋苏打汽水	(107)
(5)其他汽水	(96)	草莓冰淇淋苏打汽水(一)	

..... (108)	6. 苏打汽水 (111)
草莓冰淇淋苏打汽水(二)	蜂蜜苹果苏打汽水..... (111)
..... (108)	李子苏打汽水..... (112)
冰淇淋胡萝卜汽水..... (108)	橘子苏打汽水..... (112)
薄荷冰淇淋苏打汽水..... (109)	香橙苏打汽水..... (112)
冰淇淋薄荷汽水..... (109)	葡萄柚苏打汽水..... (113)
薄荷雪糕苏打汽水..... (109)	柠檬苏打汽水..... (113)
香草冰淇淋汽水..... (109)	橘子柠檬苏打汽水..... (113)
咖啡冰淇淋苏打汽水..... (110)	葡萄苏打汽水..... (114)
可可冰淇淋汽水..... (110)	石榴糖浆苏打汽水..... (114)
巧克力冰淇淋苏打汽水	薄荷苏打汽水..... (114)
..... (111)	紫罗兰苏打汽水..... (114)
维也纳冰淇淋苏打汽水	蜂蜜苏打汽水..... (115)
..... (111)	俱乐部碳酸水..... (115)

(二)其他碳酸饮料

1. 普通碳酸饮料 (120)
..... (115)	水果着色碳酸饮料(二)
天然二氧化碳甜味饮料 (120)
..... (115)	酸枣碳酸饮料..... (121)
无乙醇碳酸饮料..... (116)	菠萝可乐汁碳酸饮料..... (122)
起泡碳酸饮料..... (118)	带气樱桃乙醇饮料..... (123)
透明碳酸饮料(一)..... (118)	透明番茄汁碳酸饮料..... (124)
透明碳酸饮料(二)..... (119)	烤紫菜碳酸饮料..... (125)
2. 果蔬碳酸饮料	3. 蛋白碳酸饮料
..... (120) (125)
水果着色碳酸饮料(一)	蛋白质碳酸饮料..... (125)

豆乳碳酸饮料····· (126)	····· (138)
大豆乳碳酸饮料(一)····· (127)	蛋黄酱饮料····· (138)
大豆乳碳酸饮料(二)····· (127)	低热量玛尔他饮料····· (139)
大豆乳清碳酸饮料····· (128)	糖尿病病人的低热能饮料
酸化蛋白质橘味清凉饮料	····· (140)
····· (128)	高丽参碳酸饮料····· (141)
发酵豆乳碳酸饮料····· (129)	八宝速溶茶····· (141)
利用大豆乳清加工清凉	含二氧化碳矿泉水····· (142)
饮料····· (130)	人工矿泉水····· (146)
可溶性蛋白质强化清凉	
饮料(植酸酶催化法)	5. 固体碳酸饮料
····· (132)	····· (147)
松子碳酸饮料····· (133)	起泡型固体饮料····· (147)
加乳类碳酸饮料····· (133)	维生素 C 起泡型固体饮料
	····· (148)
4. 其他碳酸饮料	黄原胶作包埋剂的固体
····· (135)	饮料····· (149)
黑糯米碳酸饮料····· (135)	起泡性粒状饮料····· (150)
灵芝清凉饮料····· (136)	发泡果味饮料粉····· (150)
天然龙葵碳酸饮料····· (136)	饮料粉····· (151)
折耳根碳酸饮料····· (137)	多孔饮料粉····· (152)
添加黄菌胶的低热量饮料	速溶充气饮料粉····· (153)

二、发酵饮料

1. 麦面类发酵饮料	麦芽汁乳酸发酵饮料····· (158)
····· (156)	酵母菌发酵麦芽汁饮料
乳酸菌发酵麦芽汁饮料	····· (158)
····· (156)	普通酵母发酵麦芽汁饮料

- (160) 米糠含乙醇乳酸菌饮料
 增香酵母发酵麦芽汁饮料
 (161) 黑米乳酸菌饮料..... (184)
 特种酵母发酵麦芽汁饮料 黑米原汁保健饮料..... (185)
 (162) 玉米发酵饮料..... (186)
 不煮沸不加酒花的中性 玉米乳酸菌饮料..... (188)
 麦芽发酵饮料..... (163) 玉米发酵清凉饮料..... (189)
 共生发酵麦芽汁饮料(一) 蕙米酸乳饮料..... (189)
 (164) 蕙苡米乳酸发酵饮料..... (190)
 共生发酵麦芽汁饮料(二) 蕙苡仁发酵饮料..... (191)
 (165) 蕙米曲营养饮料..... (192)
- 2. 米类发酵饮料**
 (170)
 大米乳酸发酵饮料..... (170)
 菠萝糯米发酵饮料..... (173)
 大米醋酸发酵饮料..... (174)
 用大米制作乳酸风味饮料
 (176)
 白米双歧乳杆菌饮料..... (177)
 氨基酸麦露滋..... (178)
 糙米保健饮料..... (180)
 果粒型糯米饮料..... (181)
 米糠乳饮料..... (181)
 米糠乳酸发酵饮料..... (182)
- 3. 豆类发酵饮料**
 (193)
 (1) 豆类酸凝乳 (193)
 大豆酸凝乳..... (193)
 酸豆乳..... (195)
 双歧杆菌、乳酸菌发酵酸
 凝乳..... (196)
 银耳大豆酸奶..... (198)
 分离大豆蛋白酸乳..... (199)
 绿豆酸奶(一)..... (200)
 绿豆酸奶(二)..... (201)
 蚕豆酸豆乳..... (202)
 花生酸奶..... (204)
 芋头乳酸菌发酵酸奶..... (206)
 (2) 豆类发酵饮料 (206)
 发酵型植物蛋白饮料..... (206)
 大豆乳饮料..... (208)

大豆酸乳饮料····· (209)	果汁豆乳发酵饮料····· (236)
发酵豆乳饮料····· (210)	菜汁豆乳发酵饮料····· (236)
酸豆乳饮料(一)····· (210)	胡萝卜汁、南瓜汁豆乳发
酸豆乳饮料(二)····· (211)	酵饮料····· (237)
酸豆乳饮料(三)····· (212)	绿豆酸乳饮料····· (238)
酸豆乳饮料(四)····· (212)	花生饼乳酸发酵饮料····· (239)
酸性豆乳饮料····· (213)	向日葵子乳酸饮料····· (240)
搅拌型大豆酸乳饮料····· (213)	葵花子乳酸发酵饮料····· (241)
搅拌型、匀质型酸豆奶	
饮料····· (216)	4. 水果发酵饮料
发酵乳酸大豆饮料····· (221)	····· (242)
乳酸豆奶饮料····· (222)	果汁乳酸菌饮料····· (242)
乳酸发酵豆乳饮料····· (224)	发酵法酿制水果醋酸饮料
脱皮大豆乳酸发酵饮料	····· (243)
····· (225)	发酵苹果汁饮料····· (246)
用豆浆制作乳酸饮料····· (226)	苹果汁乳酸菌饮料····· (247)
豆乳乳酸菌饮料····· (227)	用苹果皮制取的饮料····· (247)
乳酸菌发酵豆乳饮料····· (227)	小白梨醋酸菌发酵饮料
酵母菌、乳酸菌共生发	····· (247)
酵豆乳饮料····· (229)	发酵醋蜂蜜梅果饮料····· (250)
多菌种发酸豆奶饮料····· (230)	橘汁发酵饮料(一)····· (250)
不沉淀大豆蛋白酸味饮料	橘汁发酵饮料(二)····· (251)
····· (231)	柑橘皮发酵饮料····· (251)
分离大豆蛋白酸乳饮料	5. 蔬菜发酵饮料
····· (232)	····· (252)
甜酒型大豆发酵饮料····· (233)	蔬菜乳酸发酵饮料····· (252)
大豆乳清饮料····· (233)	蔬菜汁加乳品发酵饮料
大豆乳清发酵饮料····· (235)	····· (254)
	胡萝卜乳酸发酵饮料····· (254)

- | | |
|----------------------------------|--|
| 无菌大蒜滋补饮料…………… (255) | (1) 酸奶 …………… (269) |
| 曲霉菌脱臭法生产蒜发酵
饮料…………… (255) | 双歧杆菌酸奶(混合发酵法)
…………… (269) |
| 无苦味番茄乳酸发酵饮料
(一)…………… (256) | 双歧杆菌酸奶(分自发酵法)
…………… (271) |
| 无苦味番茄乳酸发酵饮料
(二)…………… (256) | 双歧杆菌酸奶(共生发酵法)
…………… (272) |
| 西红柿汁发酵饮料…………… (257) | 高蛋白双歧酸奶…………… (273) |
| 南瓜发酵饮料…………… (258) | 风味酸奶…………… (274) |
| 南瓜乳发酵饮料…………… (259) | 婴儿食品 Lactana- β 酸奶粉
…………… (274) |
| 南瓜乳酸发酵饮料…………… (259) | 膨化玉米粉酸奶…………… (275) |
| 南瓜番茄乳酸发酵饮料
…………… (260) | (2) 发酵乳饮料 …………… (276) |
| 甜菜汁发酵饮料…………… (261) | 乳酸饮料…………… (276) |
| 甜菜汁、西红柿汁发酵
饮料…………… (261) | 奶酸饮料…………… (278) |
| 菱滋补饮料…………… (262) | 酸牛奶饮料…………… (279) |
| 真弧发酵滋补饮料…………… (263) | 酸化奶饮料…………… (279) |
| 紫菜发酵饮料…………… (264) | 果味酸奶饮料…………… (280) |
| 6. 食用菌发酵饮料
…………… (265) | 杨梅酸奶饮料…………… (281) |
| 羊肚菌发酵饮料…………… (265) | 草莓酸奶饮料…………… (282) |
| 蘑菇健康饮料…………… (265) | 添加果料的酸牛乳饮料
…………… (282) |
| 银耳露…………… (266) | 金樱子酸奶饮料…………… (283) |
| 猴头露…………… (267) | 甜酸乳饮料(日本)…………… (286) |
| 菌丝体饮料…………… (269) | 可长期保存的酸奶饮料
…………… (286) |
| 7. 乳类发酵饮料
…………… (269) | 颗粒状乳酸发酵饮料…………… (287) |
| | 乳酸菌饮料(一)…………… (288) |

乳酸菌饮料(二)····· (292)	果汁酸乳保健饮料····· (311)
乳酸菌饮料(三)····· (292)	8. 蛋类发酵饮料
乳酸菌类乳饮料····· (293)	····· (312)
南瓜牛奶乳酸菌复合饮料 ····· (295)	鸡蛋发酵饮料····· (312)
红薯乳酸菌发酵饮料····· (296)	发酵鸡蛋饮料····· (316)
温泉水乳酸菌饮料····· (297)	发酵鸡蛋蛋白饮料····· (316)
双歧杆菌饮料····· (297)	发酵鸡蛋黄饮料····· (317)
灭菌型酸乳饮料····· (298)	低浓度发酵卵饮料····· (317)
灭菌型乳酸菌饮料····· (299)	低浓度发酵卵黄饮料····· (318)
活菌型酸乳饮料(非脂乳 固形物含量在 3% 以下)(一)····· (300)	9. 蜂蜜发酵饮料
活菌型酸乳饮料(非脂乳 固形物含量在 3% 以下)(二)····· (300)	····· (318)
活菌型酸乳饮料(稀释型、 非脂乳固形物含量 在 3% 以上)····· (301)	蜂蜜发酵饮料(一)····· (318)
浓缩型酸奶饮料(一)····· (302)	蜂蜜发酵饮料(二)····· (319)
浓缩型酸奶饮料(二)····· (304)	蜂蜜发酵饮料(三)····· (320)
浓缩乳酸菌饮料····· (306)	蜂蜜发酵饮料(四)····· (320)
稀释乳酸菌饮料····· (306)	蜂蜜发酵饮料(五)····· (321)
稀释果味乳酸菌饮料····· (306)	蜂蜜酵母发酵饮料····· (322)
稀释型酸奶饮料····· (307)	低酸度蜂蜜发酵营养饮料 ····· (323)
发酵蛋奶饮料····· (308)	高酸辣口蜂蜜发酵营养饮 料····· (324)
减肥乳酸饮料····· (309)	蜂蜜发酵蒸馏饮料····· (325)
保健酸乳饮料····· (310)	皇浆花粉晶····· (325)
	10. 微生物发酵饮料
	····· (326)
	乳酸发酵蛋白饮料····· (326)
	红茶菌(一)····· (328)
	红茶菌(二)····· (330)