

中国酱菜

# 中国酱菜

中国酱菜

中国  
四菜



农副产品加工技术丛书

# 中国酱菜

王琳 编著

天津科学技术出版社

责任编辑：雷彭年

农副产品加工技术丛书

**中国酱菜**

王琳 编著

\*

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道130号

河北省景县印刷厂印刷

新华书店天津发行所发行

\*

开本787×1092毫米 1/32 印张9.375 字数192 000

1987年10月第1版

1987年10月第1次印刷

印数：1—17 000

书号：16212·66 定价：1.95元

ISBN 7-5308-0173-2/S·20

## 《农副产品加工技术丛书》编委会名单

(以姓氏笔画为序)

王绍荣 田 英 白征夫 孙祖年

多嘉瑞 张 涛 宋亚珍 宋西陵

赵新一 贺富生 曹力献 潘俊桐

## 出版说明

随着广大农村产业结构的调整，多种经营有了较大的发展，商品经济越来越活跃，农副产品加工业已经提到了极其重要的地位，广大农民迫切需要学习新的加工技术，开辟广阔的致富门路。为此，我们六家出版社：农村读物出版社、天津科学技术出版社、内蒙古人民出版社、山西教育出版社、河南科学技术出版社和河北科学技术出版社，共同协作，编辑出版了这套《农副产品加工技术丛书》。同时，六省、市、自治区新华书店也给予了很大的支持。

这套丛书，包括食品加工、畜禽产品加工、饲料加工和手工业品加工等。它既介绍了加工技术，又提供了某些信息，以及工厂设计、加工设备的安装与使用。它是一套工艺先进、技术实用、图文并茂、通俗易懂的普及读物。可供乡镇企业和农家具有初中以上文化水平的职工、农民学习应用，也可作为技术培训的参考教材。

这套丛书，是各出版社根据所在地区的资源优势、技术优势分别组织编写的，在编写中既充分发挥各自的优势，又注意汲取众家之长，以适应全国各地的需要。这套丛书将分期分批地陆续出版，我们恳切希望广大读者提出宝贵意见。

1985年10月

## 序 言

《农副产品加工技术丛书》的出版，是适时的必要的。

用加工工业武装农业，乃是农业向前进步的必经之路。现在利用现有技术起步，将来还须进一步提高技术水平，降低成本，改善产品品质，扩大销路。

通过合作形式来发展农产品加工业，既可解决资金问题，又能创造新的社会化生产力，加强我国农村的社会主义制度，并为广大农民提供大量就业机会，为提高农业劳动生产力做出贡献。

不论办什么事，都必须讲求实效，万不可一阵风，造成枉费浪费。

杜伯克

1985年10月4日

## 前 言

中国酱菜，俗称小菜。在我国具有悠久的历史，它以严格的选料、精确的配方、严密的操作，生产出咸甜适口、香而不腻、味形俱佳、品种繁多的酱菜而著称于世。早在周朝，就有腌菜制作的记载，到了南朝梁代后，随着制酱业的发展，酱菜技术便应运而生。明朝时，中国酱菜技术就已具备较高的制作水平，且名扬中外。特别是新中国成立后，制作酱菜技术又得以很大的发展。

王琳同志是一位年轻作者，他对挖掘和继承祖国的文化遗产有着很强的责任感，曾走访过多家酱园，拜名师数人，对制作各种风味小菜有一定研究，取得了很大成绩，并多次获奖。我做为一名从事酱菜制作多年的老同志，对该书有着很浓厚的兴趣。特别是作者在自己实践的基础上，博采众家之长，在传统的制作工艺基础上又有创新，将小菜之精华撰写成册，正是这部书的根本价值所在。

本书分为基础理论和实际操作两大部分。基础理论部分，重点论述了原料的选择、腌制菜的机理和营养知识等内容；实际操作部分，由盐渍、酱制、杂菜、泡菜、干菜、酱类及其它七大类组成，详细介绍了近400个花色品种小菜的制作方法。这些品种选料广泛，高低档搭配；有经济实惠、营养丰富、制作简单、食用方便、色、香、味、形俱佳的特点。有一定的实用和参考价值。

董志武

1987年5月

# 目 录

## 绪 论

### 第一编 腌制酱菜基础知识

- 一、中国酱菜的特点..... (3)
1. 原料广泛, 粗细搭配..... (3)
  2. 制作简便, 易于掌握..... (3)
  3. 品种繁多, 花样俱全..... (3)
  4. 风味独特, 别具一格..... (3)
- 二、各种主料、配料的选择..... (4)
- (一) 蔬菜的选择..... (4)
1. 叶菜类..... (4)  
白菜 雪里蕻 甘蓝 芹菜 香菜 韭菜 茴香 香椿  
蕹菜 紫苏叶
  2. 根茎菜类..... (9)  
萝卜 胡萝卜 芥菜 洋姜 茼蒿 苤蓝 大蒜 甘藷  
银苗 葱 土豆 藕 生姜 茭白 榨菜 蕪头 红薯  
竹笋
  3. 果菜类..... (21)  
茄子 西红柿 辣椒 黄瓜 豆角 冬瓜 菜瓜 香瓜  
西瓜 木瓜 柚子 南瓜 扁豆 豇豆
  4. 花菜类..... (31)



菜花 黄花菜	
(二) 其它	(32)
蘑菇 龙须菜 海带 杏仁 花生 核桃 芝麻 桔梗	
(三) 调味品	(35)
黄酱 面酱 食盐 酱油 食醋 味精 食糖 糖精	
白酒 桂皮 花椒 蜂蜜 红曲 茶叶 油脂 咖喱	
粉 芥末粉 大料 饴糖 酱色 虾油和鱼露	
(四) 防腐剂	(42)
苯甲酸钠 苯甲酸 维生素K	
三、腌制酱菜的设施与卫生	(44)
(一) 场地的选择	(44)
(二) 器具的选择	(45)
(三) 工具的选择	(45)
1. 常用手工工具及设备	(45)
2. 机械工具及设备	(46)
(四) 腌制品的卫生	(47)
四、蔬菜腌制的基本原理	(48)
(一) 利用食盐的防腐能力	(48)
(二) 利用微生物的发酵作用	(50)
1. 正常发酵	(50)
2. 有害微生物的作用及控制方法	(51)
(三) 利用香料与调味品的防腐能力	(52)
五、蔬菜在腌制前后的成分变化与产品质量的关系	(52)
(一) 蔬菜在腌制过程中的生物变化	(52)
1. 食盐的渗透作用与蔬菜细胞结构的变化	(52)
2. 脆性的变化与保脆措施	(53)

3. 色素的变化与色泽的形成	(53)
4. 香气和滋味的变化	(54)
(二) 腌制过程中蔬菜化学成分的变化	(55)
(三) 腌制品质量的劣变及防治	(57)
六、营养素的功用与腌制菜的营养	(57)
(一) 营养素的功用	(57)
蛋白质 脂肪 碳水化合物 无机盐 维生素 水	
(二) 腌制菜的营养价值	(67)
七、成品的鉴定和贮存	(69)
(一) 成品的鉴定	(69)
1. 色	(69)
2. 香	(69)
3. 味	(69)
4. 形	(70)
(二) 贮存方法	(70)

## 第二编 各类酱菜的制作

### 一、盐腌渍菜类 (71)

腌香椿 腌茴香 腌韭菜 腌蒜薹 腌黄花菜 腌西红柿 腌大蒜 腌姜芽 腌香菜 腌辣椒 腌芹菜 腌茼蒿 腌黄瓜 腌茄包 腌西瓜皮 腌豆角 腌胡萝卜 腌洋姜 腌雪里蕻 腌白萝卜 腌芥菜 腌芥菜缨 腌青萝卜 腌蘑菇 腌蕨菜 腌杏仁 腌苕蓝 腌香瓜 腌菜瓜 腌冬瓜 腌大头菜 腌沙葱 腌甘露 腌银苗 腌蔓菁 腌白菜疙瘩 腌藕 腌白菜 芹菜四鲜 苹果 韭花 腌土豆 腌豇豆角 腌萝卜缨 糟腌萝卜 糟腌

黄瓜 糠渍白菜 韭花黄瓜 冬干菜 香味春菜 腌韭  
菜花 安东萝卜条

注意事项..... (96)

1.腌菜生“白醭”怎么办..... (96)

2.腌渍菜应注意的问题..... (97)

3.如何鉴别腌渍菜已霉烂变质..... (98)

二、酱制菜类..... (99)

(一) 酱菜制品..... (99)

甜八宝菜 高八宝菜 中八宝菜 什锦酱菜 高酱菜  
酱金丝香 酱芥菜丝 酱盘香萝卜 酱白萝卜 酱胡  
萝卜 酱姜片 酱藕片 酱三样 甜酱苕蓝丝 酱苕蓝片  
甜酱莴笋 中酱黄瓜 甜酱绿黄瓜 酱茄包 酱西瓜皮  
酱洋姜 酱甘露 酱银苗 酱大白菜 酱菜瓜 酱香瓜  
酱包瓜 酱黑菜 酱五丝 酱芥菜头 酱三丁 酱冬瓜  
条 特级生瓜 酱干果 酱白兰瓜 酱莴笋片 酱胡  
萝卜 酱豇豆 沈阳酱包瓜 酱南瓜 扬州甜酱瓜 酱包  
椒 甜酱磨茄 酱连皮莴笋 香葱豆瓣 酱蒜苗 毕节  
大头菜 酱芥菜片 套花八宝菜 酱蘑菇 酱荆芥 酱  
黄花菜 酱芹菜 长沙豆豉姜 绍兴贡瓜 合罐菜 云  
南大头菜 香丝丁 酱什锦丝 卫生萝卜 酱虎皮菜  
八宝菜

(二) 酱油泡制品..... (139)

盘丝萝卜 酱苕蓝丝(或芥菜丝、萝卜丝) 酱青椒 三仙  
菜 酱花生仁(核桃仁、杏仁) 辣酱芥 酱蒜薹 酱西  
红柿 什香菜 佛手疙瘩 酱大蒜 酱土豆 酱龙须菜  
紫香萝卜 酱油黄瓜 酱菜花 双丝菜 盘香苕蓝 紫  
香芥菜头 上海大头菜 酱油辣土豆 酱油紫苏叶 酱  
油蒜头 酱油什锦菜丝 哈尔滨酱油小菜 花刀苕蓝

佛手大头菜 龙须大头菜 蜜枣萝卜头 竹叶青 酱桔  
 梗 上海芥丝 酱镰刀萝卜 酱韭茄 酱韭菜花 酱青  
 笋 酱镰刀黄瓜 酱油红萝卜 酱油豇豆 酱油地瓜秧  
 上海什锦菜 玫瑰大头菜 酱兰花萝卜 犹掌萝卜  
 人参果

注意事项.....(166)

1. 酱制菜的时间.....(166)
2. 酱制菜应注意的问题.....(166)
3. 黄酱、面酱的使用.....(167)
4. 酱渍菜装入酱袋内的益处.....(168)

三、杂菜类.....(168)

(一) 辛辣制品.....(168)

北京辣丝 杂菜末 油辣萝卜丁 甜辣萝卜干 甜辣黄  
 瓜 朝鲜辣白菜 四川榨菜 辣萝卜条 萝卜榨菜 辣  
 萝卜片 辣菜 辣芥丝 多味芥菜丝 香辣丝 麻辣丁  
 酸辣萝卜干 辣熟芥 多味甘蓝丝 怪味白菜帮 涿州  
 香丝 酸辣萝卜皮 绿茵小芥叶 酸香辣椒 龙游小辣  
 椒 香辣蕨菜 麻辣五香萝卜干 怪味黄豆 干巴菌韭  
 菜花 鱼腥菜 辣丝丁 香辣蔓菁片 辣味冬笋 双江  
 韭菜花 猪头萝卜丝炸 多味萝卜片 三鞭丝 多味香  
 茄 咸辣白菜 糟辣椒 哈尔滨辣菜 酒腌葱头 甜辣  
 丝 香辣萝卜条 辣萝卜丝 芥末茄子 芥末土豆 香  
 辣黄瓜丁 狗宝咸菜 斜桥榨菜 丹东甜辣黄瓜 辣油  
 香菜心 油辣寸金萝卜 宿县五香辣椒块 岳阳兰花萝  
 卜 多味黄瓜

(二) 虾油制品.....(201)

虾油青椒 虾油扁豆角 虾油芹菜 虾油小菜 虾油小

黄瓜 虾油大黄瓜 虾油地梨 虾油茄包 虾油豇豆  
虾油芸豆 锦州虾油小菜 鱼露黄瓜

(三) 糖醋制品.....(207)

糖醋黄瓜 糖醋洋姜 糖醋甘露 糖醋石花菜 糖醋姜  
芽 糖醋莴笋 糖醋芥菜丝 糖醋蒜茎 糖醋藕片 糖  
醋蒜 糖醋苕蓝丝(或莴笋丝、萝卜丝) 白糖蒜 红  
糖蒜 蜜酱黄萝卜 蜜汁小黄瓜 甜姜片 甜熟芥 酸  
萝卜 熟糖醋香 蜂蜜蒜肉 糖醋芹菜 蜜汁莴笋片 银  
丝木瓜 酸甜柚子皮 糖醋酥姜 糖醋芸豆 糖醋葱头  
镇江糖醋萝卜 糖醋蓑衣草萝卜 甜藜头 酸藜头 醋  
渍番茄 醋芥条 糖醋榨菜 腊八蒜

(四) 五香制品.....(227)

五香芥 五香熟芥 白五香干芥 五香辣萝卜干 五香  
洋姜片 五香花生仁 五香茄子 五香芥菜皮 五香萝  
卜丝 五香芥菜叶 五香海带丝 五香冬瓜 五香莴笋  
五香大青豆 萧山萝卜干 五香熟萝卜 滢池五香黄瓜

(五) 什锦制品.....(235)

江苏萝卜条 北京冬菜 天津冬菜 咖喱萝卜 南充冬  
菜 资中冬菜 芽菜 干萝卜叶 明腌萝卜块 桂花芹菜  
叶 桂花雪里蕻 萝卜干 桂花生姜 油泼莴笋丝 金  
银丝 什锦胡萝卜丁 虾豆 果味白菜

注意事项.....(247)

四、泡菜类.....(248)

泡蒜茎 泡白萝卜 泡豆角 泡黄瓜 泡洋姜 泡生姜  
泡莴笋 泡大蒜 什锦泡菜 酸白菜 朝鲜泡菜 武汉  
酸白菜 酸黄瓜 泡甘蓝 泡茄子 泡雪里蕻 泡香瓜  
泡青椒 泡芹菜心 泡大葱 陈年萝卜

注意事项.....(260)

1. 制作泡菜前的准备工作	(260)
2. 泡制菜注意事项	(261)
五、干菜类	(261)
干咸扁豆角 干咸芥菜丝 干红辣椒 茄子干 干马齿苋 干西葫芦片 干咸白菜疙瘩 干胡萝卜片 干白萝卜丝 干菜豆角	
六、酱类	(265)
黄酱 甜面酱 辣豆瓣酱 豆瓣酱 西瓜豆瓣酱 西红柿酱 花生酱 辣麻酱 南瓜酱 茄子酱 黄萝卜酱 蚕豆酱 辣椒豆豉酱 “胡玉美”豆瓣酱 米绍酱	

### 第三编 附 录

一、名词解释	(274)
上榨 花刀 撒盐 打耙 放风 酱袋 微生物 酵母菌 乳酸菌 霉菌 盐水浓度	
二、酱腌菜质量与卫生标准	(278)
(一) 盐腌渍菜标准	(278)
1. 感官指标	(278)
2. 理化指标	(278)
(二) 咸半干菜标准	(279)
1. 感官指标	(279)
2. 理化指标	(279)
(三) 酱菜标准	(279)
1. 感官指标	(279)
2. 理化指标	(279)
(四) 酱油什锦菜标准	(280)

1. 感官指标.....	(280)
2. 理化指标.....	(280)
(五) 虾油渍菜标准.....	(281)
1. 感官指标.....	(281)
2. 理化指标.....	(281)
(六) 糖醋菜标准.....	(281)
1. 感官指标.....	(281)
2. 理化指标.....	(281)
(七) 酸藟头菜标准.....	(282)
1. 感官指标.....	(282)
2. 理化指标.....	(282)
三、市制杆秤与法定计量单位换算表.....	(282)

## 绪 论

俗话说“民以食为天”，说明“食”对人类的健康和生存是至关重要的。我国劳动人民经过世代代的生活实践，对食品的研究有其悠久的历史。《黄帝内经·素问》明确提出：“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气”，便是这种食品理论的雏形。为了使谷肉果菜、水陆珍奇等食品得以保鲜或贮存，便创造了多种多样的食品加工、制作方法。酱腌菜就是其中方法之一。早在两千多年前的周朝时期就有这方面的文字记载：“醯人掌共五齐七菹”（《周礼》）：“中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献于皇祖”。（《诗·小雅·信南山》）。这里的“菹”就是指腌菜。到南朝梁代以后，随着制酱业的发展，酱菜技术也随之日益普及。北魏时期，我国著名的农业科学家贾思勰著的《齐民要术》中对制作酱菜已有了详细的论述。这些宝贵遗产经历代继承和不断完善，发展到今天的多种风味小菜。

我国幅员辽阔，各种酱腌菜技术都与当地的气候、地理环境、植物种类及生活习惯等方面有着密切的关系，这正是形成我国各地不同风味小菜的关键所在。除突出地方特色外，有的还被视为珍品，作为御膳食品而奉献于朝廷。由于酱腌菜技术选料广泛，制法简便，风味奇特，也深受人们的重视。随着科学技术的发展，这一精湛的工艺在原有的基础



上得以进一步提高，新品种不断涌现，使酱腌菜技术在我国食品加工业中占有重要的地位。

因此，中国酱菜的发展，经历了漫长的历史，它是我国劳动人民智慧的结晶，是我们中华民族的骄傲。随着我国经济的发展，城市和农村酱菜生产也不断繁荣，有些厂家的产品在国内外还享有很高的声誉。如：北京的“甜酱八宝瓜”、“白糖蒜”、“酱黑菜”；天津的“蜂蜜蒜肉”、“虾油小黄瓜”；锦州的“虾油小菜”；吉林的“酸辣白菜”；保定的“腌椿不老”、“酱八宝菜”；山东的“酱磨茄”、“虎皮莴笋”；安徽亳县的“酱黄花菜”；镇江的“糖醋蒜”；苏州的“蜜汁小黄瓜”、“甲级犹掌萝卜”；扬州的“酱乳黄瓜”、“酱香菜心”；广东的“糖醋酥姜”；浙江的“萧山萝卜干”、“斜桥榨菜”；湖南的“豆豉姜”、“兰花萝卜”；上海的“咖喱萝卜”，“蜜枣萝卜头”；四川的“泡菜”、“涪陵榨菜”；湖北的“酱油姜”；河南的“酱胡萝卜”，西安的“油泼笋丝”等等，都以它们不同特点，成为人们的美味佳肴。

在我国，有声誉的酱园不少，如北京的“六必居”酱园、“天源酱园”，保定的“槐茂酱园”，扬州的“四新酱园”等久负盛名。

中国酱菜之所以闻名国内外，这与它严格的选料、精确的配方、严密的操作工艺分不开的。特别是在色、香、味、形上各有其特点，这方面是其它食品加工技术无法比拟的。