



现代农产品贮藏加工技术丛书

酱腌泡菜

加工技术

主 编 ◇ 谭兴和

CTS

湖南科学技术出版社





现代农产品贮藏加工技术丛书

酱腌泡菜 加工技术



主 编 ◇ 谭兴和

CNS
Publishing & Media

湖南科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酱腌泡菜加工技术 / 谭兴和主编. — 长沙 : 湖南科学技术出版社, 2014. 10

(现代农产品贮藏加工技术丛书)

ISBN 978-7-5357-8213-7

I. ①酱… II. ①谭… III. ①酱菜—蔬菜加工②腌菜—蔬菜加工③泡菜—蔬菜加工 IV. ①TS255.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 121123 号

现代农产品贮藏加工技术丛书

酱腌泡菜加工技术

主 编: 谭兴和

责任编辑: 欧阳建文 彭少富

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 276 号

<http://www.hnstp.com>

湖南科学技术出版社天猫旗舰店网址:

<http://hnkjcs.tmall.com>

印 刷: 湖南诚远印务有限公司

(印装质量问题请直接与原厂联系)

厂 址: 长沙市开福区捞刀河镇

邮 编: 410008

出版日期: 2014 年 10 月第 1 版第 1 次

开 本: 710mm×970mm 1/16

印 张: 15.5

字 数: 246000

书 号: ISBN 978-7-5357-8213-7

定 价: 25.00 元

(版权所有 · 翻印必究)



丛书编委会名单

主 编：谭兴和

副主编：谭 欢 张 喻 娄爱华

编 委（按姓氏拼音排序）：

娄爱华 谭 欢 谭亦成

谭兴和 于美娟 张 喻

前 言

酱菜、腌菜、泡菜和酸菜（简称酱腌泡菜）的制作，在我国有着悠久的历史。全国各地都有不少富有特色的加工工艺和配方，涌现出许多地方特色的产品，深受各地消费者的喜爱。为了使各地的地方特色产品为全国广大消费者服务，本书在广泛收集资料的基础上，对各种产品的配方、工艺流程、操作要点、产品特点、注意事项等都作了详尽的介绍，尤其是对各种产品的配方，均按照我国食品安全国家标准（食品添加剂使用标准）的最新要求予以规范，以满足现代标准化生产的要求。

本书的主要内容有酱腌泡菜加工的基本知识、酱菜加工实例、腌菜加工实例和泡菜、酸菜加工实例。书中介绍的方法，尽可能保留传统加工方法的工艺特点，同时又增加了现代加工技术，规范了食品添加剂的使用。因此，本书既可为广大城乡小规模加工厂及家庭生产采用，同时也可在现代规模化生产企业提供参考。

在本书的编写过程中，参考了国内外许多资料，并得到了湖南科学技术出版社彭少富、欧阳建文等同志的大力支持，在此表示感谢！由于笔者水平有限，谬误之处在所难免，敬请广大读者赐教。

编者

2013 年 12 月

目 录

第一章 酱腌泡菜加工基本知识	(1)
第一节 酱腌泡菜的种类与历史	(1)
一、酱腌泡菜的特点和分类	(1)
二、酱腌泡菜生产的历史	(3)
第二节 酱腌泡菜加工的原料	(5)
一、用于酱腌泡菜加工的蔬菜种类	(5)
二、蔬菜的主要化学成分及加工特性	(7)
三、酱腌泡菜加工对原料的要求	(12)
四、酱腌泡菜加工常用辅料	(14)
五、酱腌泡菜加工的用水要求	(16)
第三节 酱腌泡菜加工的基本原理和方法	(17)
一、酱腌泡菜加工的基本原理	(17)
二、酱腌泡菜的加工方法	(28)
三、酱腌泡菜切分的刀法与造型	(42)
四、现代酱腌泡菜的包装要求	(44)
第四节 酱腌泡菜生产的卫生管理	(44)
一、酱腌泡菜制品的污染来源	(45)
二、酱腌泡菜生产的卫生管理	(46)
三、酱腌泡菜的安全性分析与安全保证措施	(49)
第五节 酱腌菜卫生标准	(50)
第二章 酱菜加工实例	(52)
酱萝卜	(52)
萝卜黄瓜姜丝丁	(53)
六味萝卜	(53)
酱萝卜丁	(54)
酱萝卜条	(54)

桂花芝麻辣萝卜	(55)
哈尔滨酱萝卜	(56)
苏州酱萝卜	(56)
扬州酱萝卜头	(57)
浙江兰花萝卜	(58)
五香糟油萝卜	(58)
佛手酱萝卜	(59)
浙江人参萝卜	(60)
酱白菜	(60)
酱油白菜丝	(61)
酱包心菜	(62)
四川甜酸辣白菜	(62)
果料酱菜	(63)
酱芥菜	(63)
酱连皮莴笋	(64)
玫瑰大头菜	(65)
浙江五香甘蓝菜	(66)
浙江龙须菜	(66)
云南大头菜	(67)
五香大头菜	(68)
红辣大头菜	(68)
上海大头菜	(69)
四川酱大头菜	(70)
扬州玫瑰大头菜	(70)
上海桂花大头菜	(71)
宁波塔形大头菜	(72)
上海酱大头菜	(72)
酱乳黄瓜	(73)
北方酱黄瓜	(74)
酱黄瓜	(75)
甜酱黄瓜	(75)
酱辣黄瓜	(76)
北京酱黄瓜	(76)

上海酱乳黄瓜	(77)
丹东甜辣酱黄瓜	(78)
苏州蜜汁乳黄瓜	(79)
酱刀豆	(79)
酱四季豆	(80)
酱豆角	(81)
酱辣椒	(81)
酱柿椒	(82)
酱包椒	(83)
五香油辣椒	(84)
豆豉辣椒蒜片	(84)
五香辣椒块	(85)
酱嫩茄子	(86)
芥末茄子	(86)
酱磨茄	(87)
酱竹笋	(87)
浙江五香乌笋	(88)
酱莴笋	(89)
酱高笋	(89)
酱西葫芦	(90)
扬州酱菜瓜	(90)
酱南瓜	(91)
五香冬瓜	(92)
甜酱冬瓜	(93)
沈阳酱瓜	(93)
酱甜瓜	(94)
酱香瓜	(95)
酱糖瓜	(96)
酱藕片	(96)
水晶藕	(97)
甜酱藕片	(98)
酱蒜薹	(98)
蒜蓉酱	(99)

酱醋蒜	(99)
酱子姜	(100)
酱生姜	(100)
酱佛手姜	(101)
湖南子油姜	(102)
湖南甘草姜	(102)
浙江酱地姜	(103)
酱洋姜	(103)
酱什锦	(104)
什锦菜	(105)
甜酱八宝菜	(105)
第三章 腌菜加工实例	(107)
白糖蒜	(107)
蜂蜜蒜米	(108)
咸蒜薹	(109)
咸大蒜头	(109)
糖醋蒜头	(110)
蜂蜜蒜肉	(111)
酸藠头	(111)
甜酸藠头	(112)
衡阳盐藠头	(113)
醋藠头	(114)
双江韭菜花	(115)
咸白菜	(115)
酸白菜	(116)
蒜泥酸白菜	(116)
咸辣白菜	(117)
多味白菜梗	(118)
腌青菜	(118)
京冬菜	(119)
北京蒜泥白菜	(119)
山西醋渍大白菜	(120)
糖醋萝卜	(120)

米糠萝卜	(121)
榨菜萝卜干	(122)
辣油萝卜丝	(123)
半干态腌渍萝卜干(风脱水)	(124)
半干态腌渍萝卜干(压榨脱水)	(125)
什锦胡萝卜丁	(126)
麻油萝卜	(126)
五香萝卜干	(127)
辣萝卜	(127)
怪味萝卜丝	(128)
辣味萝卜干	(129)
猪头萝卜丝	(129)
萝卜三鲜片	(130)
五香萝卜丁	(130)
多味小菜	(131)
糖醋萝卜	(131)
浙江糟萝卜	(132)
辣萝卜干	(132)
美味萝卜干	(133)
怪味萝卜	(134)
酸辣萝卜皮	(134)
丹东萝卜条	(135)
广东五香萝卜干	(135)
萧山萝卜干	(136)
腌嫩萝卜	(137)
腌胡萝卜	(137)
辣胡萝卜干	(138)
菠萝胡萝卜	(138)
糖醋瓜婴	(139)
糟渍黄瓜	(140)
咸黄瓜	(141)
盐水菜瓜	(142)
咸菜瓜片	(142)

113	酸黄瓜	(143)
122	甜小黄瓜	(143)
122	糖醋黄瓜	(144)
125	虾油小黄瓜	(144)
125	虾油什锦小菜	(145)
123	醪糟渍芥菜	(146)
123	榨菜(风脱水)	(148)
123	榨菜(盐脱水)	(150)
123	干态盐渍霉干菜	(151)
123	盐水头芥	(153)
105	咸大头菜	(154)
102	南浔大头菜	(154)
102	绍兴霉干菜	(155)
106	四川榨菜	(155)
112	糖醋榨菜	(156)
104	腌芥菜	(157)
122	腌芥菜头	(158)
102	五香大头菜	(158)
103	龙须菜	(159)
103	福建芥菜干	(160)
103	盐水笋	(160)
103	酸笋	(162)
103	腌雪里蕻	(162)
103	咸椿芽	(163)
103	糖冰姜	(164)
103	盐姜	(165)
103	冰姜	(165)
103	糖酥姜	(166)
103	甜姜片	(166)
103	白糖姜片	(167)
111	藕脯	(168)
103	辣椒酱	(169)
103	辣椒块	(170)

咸青椒·····	(171)
剁辣椒·····	(171)
盐水红磨椒·····	(172)
腌辣椒·····	(173)
腌青辣椒·····	(173)
腌红辣椒·····	(174)
辣四味·····	(174)
腌番茄·····	(175)
咸莴笋·····	(175)
腌芹菜·····	(176)
腌山芹菜·····	(176)
腌香椿·····	(177)
腌香椿芽·····	(177)
腌香菜·····	(178)
五香豇豆·····	(178)
腌豆角·····	(179)
腌豇豆·····	(179)
腌辣豇豆·····	(180)
虾油豇豆·····	(180)
辣豆子·····	(181)
腌茄子·····	(181)
腌蒜茄子·····	(182)
多味茄子·····	(182)
第四章 泡菜与酸菜加工实例·····	(184)
四川什锦泡菜·····	(184)
四川泡辣椒·····	(185)
什锦洋泡菜·····	(185)
中式什锦泡菜·····	(186)
武汉酸白菜·····	(187)
太原泡菜·····	(187)
豫泡菜·····	(188)
朝鲜泡菜·····	(189)
朝鲜咸白菜·····	(189)

朝鲜什锦泡菜·····	(190)
朝鲜族辣白菜·····	(191)
泡春笋·····	(192)
广东酸笋·····	(193)
泡冬笋·····	(194)
泡熟萝卜·····	(194)
泡萝卜·····	(195)
醋泡萝卜·····	(195)
泡萝卜片·····	(196)
泡甜萝卜·····	(197)
泡红萝卜·····	(197)
盐水萝卜·····	(198)
盐水胡萝卜·····	(199)
泡萝卜条·····	(199)
泡甜酸胡萝卜·····	(200)
泡子姜·····	(201)
泡生姜·····	(201)
泡红辣椒·····	(202)
泡秋椒·····	(202)
泡甜椒·····	(203)
泡红椒·····	(203)
红磨椒·····	(204)
泡鱼香辣椒·····	(204)
酸辣白菜·····	(205)
甜酸泡白菜·····	(206)
泡白菜·····	(206)
泡鱼丝白菜·····	(207)
泡黄秧白·····	(208)
腌白菜叶·····	(208)
泡地蚕扭·····	(209)
辣椒泡蒜薹·····	(209)
泡蒜薹·····	(210)
泡包菜·····	(210)

泡番茄	(211)
泡青豆	(212)
泡四季豆	(212)
泡黄豆	(213)
泡豆角	(213)
泡蘑菇	(214)
泡菜花	(214)
泡整青菜	(215)
泡青菜头	(216)
泡大头菜	(216)
泡酸芥菜 (鱼头酸菜)	(217)
泡胡萝卜	(217)
盐水胡萝卜	(218)
盐水萝卜	(218)
泡萝卜条	(219)
泡茄子	(219)
泡藠头	(220)
泡莴笋	(221)
泡黄瓜	(221)
泡苦瓜	(222)
泡冬瓜	(222)
泡慈姑	(223)
泡刀豆	(223)
泡藕	(224)
泡白莲藕	(224)
泡雪里蕻	(225)
泡水芋茎	(225)
泡山芋	(226)
泡土豆	(226)
泡大蒜	(227)
泡高笋	(228)
泡甘薯	(228)
熟渍酸白菜	(229)

(111)	生渍酸白菜·····	(229)
(112)	酸白菜·····	(230)
(113)	酸菜·····	(231)
(114)	酸包菜·····	(232)
(115)	酸黄瓜·····	(232)
(116)	酸渍大头菜·····	(233)

第一章 酱腌泡菜加工基本知识

第一节 酱腌泡菜的种类与历史

一、酱腌泡菜的特点和分类

酱菜、腌菜、泡菜和酸菜统称为酱腌菜或酱腌泡菜，包括习惯上所称的酱菜、糖醋菜、咸菜和泡酸菜。因此，这里所说的酱腌菜或酱腌泡菜，是指以蔬菜为原料，经腌渍工艺加工而成的蔬菜制品的统称。本书按照加工工艺、辅料的不同，将酱腌泡菜作为三个部分进行编写：将酱菜单独作为一部分，将糖醋菜和咸菜等作为腌菜部分，而将泡菜和酸菜作为泡酸菜部分进行编写。

（一）酱菜

酱菜又叫酱渍菜，它是将新鲜蔬菜适当晾干，或先用盐预腌制成盐坯，经脱盐后再浸于豆酱、豆瓣酱、甜面酱或酱油中，而制成一种别具风味的蔬菜加工品。优良的酱菜不仅具有酱料的色香味，而且还保持了蔬菜的形态和质地嫩脆的特点。

（二）咸菜

咸菜类是产量很大的一种腌制品，其加工工艺特点是原料经过脱水、盐腌、拌料入坛、存放后熟后便可食用。制品特点是含盐量 10% 以上，产品鲜香嫩脆，其色香味主要来自原料中的有关物质及其经生物化学变化的产物。

（三）糖醋菜

糖醋菜就是蔬菜经过整理和处理后，用糖醋液浸泡而成的一种甜酸适度、质地嫩脆、清香爽口的加工品。糖醋菜主要靠醋酸防腐保存，其醋酸

含量在1%以上,食盐、糖及其他香料和调味料主要起调味作用。

(四) 泡、酸菜

泡、酸菜是泡菜和酸菜的统称,都是利用低浓度(1%~4%)的食盐溶液腌制各种鲜嫩蔬菜,经过乳酸发酵而制成的带酸味的腌制品。所不同的是泡菜含乳酸0.4%~0.8%,酸菜含乳酸1%以上,加工方法稍有差异。

此外,我国行业标准(SB/T10297 酱腌菜分类)将酱腌菜分为11类:

1. 酱渍菜类

以蔬菜为主要原料,经盐腌或盐渍成蔬菜咸坯后,再经酱渍而成的蔬菜制品。包括:①酱曲醃菜——是以蔬菜咸坯经甜酱成曲醃制而成的蔬菜制品。②甜酱渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用甜酱酱渍而成的蔬菜制品。③黄酱渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用黄酱酱渍而成的蔬菜制品。④甜酱、黄酱渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用甜酱和黄酱酱渍而成的蔬菜制品。⑤甜酱、酱油渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用甜面酱和酱油酱渍而成的蔬菜制品。⑥黄酱、酱油渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用黄酱和酱油混合酱渍而成的蔬菜制品。⑦酱汁渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用甜酱汁或黄酱汁浸渍而成的蔬菜制品。

2. 糖醋渍菜类

糖醋渍菜类是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用糖渍或醋渍或糖醋渍制作而成的蔬菜制品。包括:①糖渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,采用糖渍或先糖渍后蜜渍而成的蔬菜制品。②醋渍菜——是以蔬菜咸坯用食醋浸渍而成的蔬菜制品。③糖醋渍菜——是以蔬菜咸坯经过脱盐、脱水后,再用糖醋液浸渍而成的蔬菜制品。

3. 虾油渍菜类

虾油渍菜是以蔬菜为主要原料,先经盐渍,再用虾油浸渍而成的蔬菜制品。

4. 糟渍菜类

糟渍菜是以蔬菜咸坯用酒糟或醪糟糟渍而成的蔬菜制品。包括:①酒糟渍菜——是以蔬菜咸坯用新鲜酒糟与白酒、食盐、助鲜剂及辛香料混合糟渍而成的蔬菜制品。②醪糟渍菜——是利用蔬菜咸坯,用醪糟与调味料、辛香料混合糟渍而成的蔬菜制品。