

■ 马涛 主编

煎炸

食品生产工艺与配方

JIANZHA

SHIPIN
SHENGCHAN
GONGYI
YU PEIFANG



化学工业出版社

■ 马涛 主编

煎炸

食品生产工艺与配方



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

煎炸食品生产工艺与配方/马涛主编. —北京: 化学工业出版社, 2011. 5

ISBN 978-7-122-10579-0

I. 煎… II. 马… III. ①食品加工②食品加工-配方
IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 026452 号

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 史利平

责任校对: 陈 静

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 刷: 北京永鑫印刷有限责任公司

装 订: 三河市万龙印装有限公司

850mm×1168mm 1/32 印张 6¼ 字数 145 千字

2011 年 5 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00 元

版权所有 违者必究

前言

煎炸食品是中华传统食品之一，通过油脂传热达到食品熟制的目的。制品具有口感香、酥、松、脆和色泽鲜明、外形美观等特色，深受人们喜爱，在世界许多国家成为流行的方便食品。

本书内容包括煎炸食品加工的基本原理、煎炸食品原料、面类煎炸食品生产工艺与配方、肉类煎炸食品生产工艺与配方、海鲜类煎炸食品生产工艺与配方、蔬菜类煎炸食品生产工艺与配方等六章。书中对各类煎炸食品的生产工艺、配方及制作要点等做了详细的介绍。

本书由马涛教授主编。编写过程中，陶冬冰、张良晨、周佳、王勃、卢镜竹、李超颖等参加了本书部分资料的收集和编写工作。

本书在编写过程中参考了大量的相关书籍，在此谨向这些作者表示衷心的感谢。

由于编者的学识和能力有限，书中难免存在疏漏和不足之处，恳请广大专家、读者批评指正。

编著者
2010年12月

目 录

第一章 煎炸食品加工的基本原理 /1

- 一、煎制 2
- 二、炸制 3

第二章 煎炸食品原料 /7

- 一、小麦粉 8
 - (一) 小麦粉中各种化学成分 8
 - (二) 小麦面粉的品质鉴别 10
- 二、水 11
 - (一) 水质的概念 11
 - (二) 水质与面团质量的关系 12
 - (三) 水在加工面食中的作用 13
- 三、辅助原料 14
 - (一) 杂粮面 14
 - (二) 糖类 17
 - (三) 油脂 19
 - (四) 蔬菜 20
 - (五) 肉类 21
 - (六) 其他辅料 22
- 四、添加剂 23
 - (一) 碱 (Na_2CO_3) 23
 - (二) 增白剂 24

(三) 面团改良剂	25
(四) 抗氧化剂	28
(五) 其他添加剂	29
五、煎炸食品馅料	30

第三章 面类煎炸食品生产工艺与配方

/35

一、包子类	36
(一) 素馅水煎包	36
(二) 豆腐水煎包	36
(三) 炸荷包	37
(四) 蘑菇馅包子	38
(五) 绿豆炸包	39
(六) 汽水包	39
(七) 生煎馒头	40
(八) 生煎鸡肉包	41
(九) 油炸包子	41
(十) 油余馒头	42
(十一) 咖喱煎酥包	43
(十二) 棒炸香肠包	44
(十三) 水煎包子	44
(十四) 湖南煎包	45
(十五) 泉州生煎肉包	46
(十六) 生煎包子	46
(十七) 锅烙荠菜包	47
(十八) 牛肉生煎包	48
(十九) 白菜牛肉煎包	48
二、煎饺类	49
(一) 京味锅贴	49

(二) 煎肉饺	50
(三) 煎“回头”饺	50
(四) 发面煎饺	51
(五) 南味生煎饺	52
(六) 咖喱煎饺	52
(七) 锅烙	53
(八) 鸡蛋锅贴	53
(九) 鲜虾煎蛋饺	54
(十) 什锦锅贴	54
(十一) 三鲜锅贴 (一)	55
(十二) 三鲜锅贴 (二)	56
(十三) 鸡汁锅贴	56
(十四) 鸡油煎饺	57
(十五) 蒸煎饺	58
(十六) 天津锅贴	58
(十七) 保定锅贴	59
(十八) 河南锅贴	59
(十九) 丘二锅贴	60
(二十) 猪肉鲜韭锅贴	61
(二十一) 鲜肉锅贴	61
(二十二) 猪肉韭黄锅贴	62
(二十三) 猪肉南瓜锅贴	62
(二十四) 猪肉白菜锅贴	63
(二十五) 虾皮韭菜锅贴	64
(二十六) 猪肉卷心菜锅贴	64
(二十七) 猪肉茄子锅贴	65
(二十八) 猪肉蛋韭锅贴	65
(二十九) 韭黄锅贴	66
(三十) 菜肉锅贴	67

(三十一) 牛肉白菜锅贴	67
(三十二) 清真牛肉锅贴	68
(三十三) 牛肉西葫芦锅贴	68
(三十四) 牛肉青椒锅贴	69
(三十五) 羊肉大葱锅贴	69
(三十六) 羊肉冬瓜锅贴	70
(三十七) 虾仁豆腐锅贴	71
(三十八) 清素锅贴	71
三、炸饺类	72
(一) 元宝炸饺	72
(二) 煸馅炸饺	72
(三) 炸回头饺	73
(四) 炸肉饺	74
(五) 炸酥饺	74
(六) 广东炸饺	75
(七) 多味炸饺	76
(八) 羊肉炸饺	76
(九) 牛肉炸饺	77
(十) 烫面炸饺(鲜肉馅)	78
(十一) 韭菜鲜肉炸饺	78
(十二) 太极酥饺	79
(十三) 酥雪蛋饺	80
(十四) 三丝酥饺	81
(十五) 生焖酸辣炸饺	81
(十六) 油炸元宝饺	82
(十七) 西式炸饺	83
(十八) 鸡冠炸饺	83
(十九) 鸳鸯炸饺	84
(二十) 咸酥饺	84

(二十一) 榄仁酥饺	85
(二十二) 炸韭菜盒	85
(二十三) 金钱盒饺	86
(二十四) 太师盒饺	87
(二十五) 炸饺子盒	87
(二十六) 五柳鲜鱼饺	88
(二十七) 舟山虾饺	88
(二十八) 酥皮饺	89
(二十九) 炸百花饺	89
(三十) 脆皮烤鸭饺	90
(三十一) 咖喱炸饺	91
(三十二) 咖喱鸡粒饺	91
(三十三) 蜂巢肉末饺	92
(三十四) 蜂巢双珍饺	93
(三十五) 蜂巢蛋黄饺	93
(三十六) 酥皮葱饺	94
(三十七) 芋蓉炸饺	94
(三十八) 马蹄炸饺	95
(三十九) 洋芋炸饺	96
(四十) 香芋炸饺	96
(四十一) 米粉炸饺	97
(四十二) 三鲜菱角炸饺	98
(四十三) 冬菜炸饺	98
(四十四) 萝卜酥饺	99
(四十五) 素馅炸饺	100
(四十六) 双色酥饺	100
(四十七) 豆沙炸饺	101
(四十八) 白糖饺子	102
(四十九) 烫面炸饺 (豆沙馅)	102

(五十) 果脯炸饺	103
(五十一) 水晶酥饺	104
(五十二) 豆沙糯米饺	104
(五十三) 澄沙酥饺	105
(五十四) 豆沙酥饺	105
四、饼类	106
(一) 筋饼	106
(二) 锅饼	107
(三) 家常饼	107
(四) 薄饼	109
(五) 清油饼	110
(六) 金丝恋饼	111
(七) 馅饼	111
(八) 平锅烙烧饼	112
(九) 千层饼	112
(十) 巧克力香芋饼	113
(十一) 油饼	113
(十二) 麻花类	114
(十三) 豆沙酥饼	115
(十四) 萝卜丝饼	116
(十五) 韭菜盒	117
(十六) 月亮虾饼	117
(十七) 油条	118
(十八) 什锦油果	118
(十九) 葱花椒盐油饼	119
(二十) 泡儿油糕	120
(二十一) 芝麻饊子	120
(二十二) 黄金大麻饼	121
(二十三) 酥麻花	121

(二十四) 玉米面小饼	122
(二十五) 豆沙烙饼	122
(二十六) 春卷	123
(二十七) 萨其马	124

第四章 肉类煎炸食品生产工艺与配方

/127

一、炸肉制品	128
(一) 蜜汁鸡腿堡	128
(二) 胡椒鸡排面	128
(三) 炸鸡排盖饭	129
(四) 脆皮童子鸡	130
(五) 酥炸南乳鸡	130
(六) 香柠炸鸡	131
(七) 墨西哥鸡肉卷	131
(八) 油炸熏肉鸡肉卷	132
(九) 香草炸鸡块	133
(十) 火腿翅	133
(十一) 麻辣鸡翅	134
(十二) 豉油皇炸鸡翅	134
(十三) 奶香脆皮鸡腿	135
(十四) 古早味鸡块	135
(十五) 琵琶鸡腿	136
(十六) 蜜酥鸡排	136
(十七) 轰炸鸡排	137
(十八) 盐酥鸡块	137
(十九) 香炸鸡肉串	138
(二十) 爆炸鸡肉丸	139
(二十一) 味噌炸鸡	139
(二十二) 咖喱炸鸡	140

(二十三) 辣味脆皮炸鸡	140
(二十四) 原味吮指炸鸡	141
(二十五) 奶油鸡米花	141
(二十六) 美式炸鸡	142
(二十七) 麦乐鸡块	142
(二十八) 香酥鸡肉条	143
(二十九) 炸鸡翅	143
(三十) 小香鸡腿	144
(三十一) 博山炸肉	144
(三十二) 炸肉卷	145
(三十三) 香炸肉排	146
(三十四) 广东酥炸肉	146
(三十五) 炸肉骨碌烹	147
二、炸肠制品	147
(一) 香炸火腿肠	147
(二) 香炸五香肠	148
(三) 蒜煎香肠	148
(四) 脆煎香肠卷	149

第五章 海鲜类煎炸食品生产工艺与配方 /151

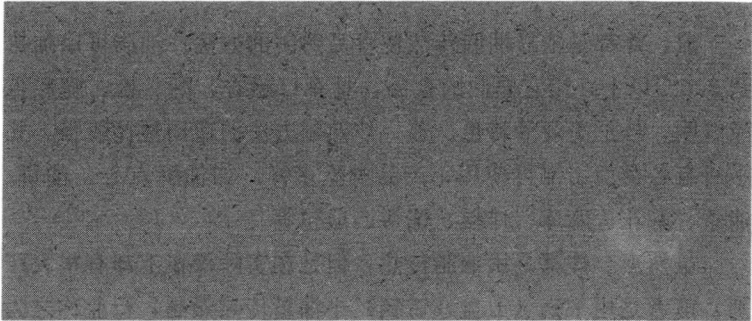
一、烤虾类	152
(一) 法式炸虾	152
(二) 炸虾袋	152
(三) 日式炸虾	153
(四) 酥炸虾条	153
(五) 香炸虾	154
(六) 椒盐炸虾	154
(七) 茄汁煎虾碌	155
(八) 锅贴煎虾	155

(九) 柿汁煎虾烙	156
二、烤鱼类	156
(一) 软炸鱼	156
(二) 椒盐鱼皮	157
(三) 炸鱼串	157
(四) 橙汁炸鱼片	158
(五) 松炸鱼条	158
(六) 软炸鱼	159
(七) 酱汁煎鱼	159
(八) 干煎鱼	160
(九) 果仁香煎鱼	160
(十) 黄酒煎鱼	161
三、蟹类	162
(一) 炸蜘蛛蟹	162
(二) 炸蟹盒	162
(三) 龙须炸蟹枣	163
(四) 炸蟹卷	163
(五) 香炸蟹塔	164
(六) 干炸蟹枣	165
(七) 煎蟹饼	165
(八) 五味煎蟹	166
(九) 煎连壳蟹	166
四、贝类	167
(一) 炸鲜贝串	167
(二) 双味软炸鲜贝	167
(三) 软炸鲜贝	168
(四) 韩国风炸扇贝	168
(五) 炸扇贝	169
(六) 白香煎鲜贝	169

(七) 鹅肝酱煎鲜贝	170
(八) 翠汁双色煎贝	170
(九) 干煎大鲜贝	171

第六章 蔬菜类煎炸食品生产工艺与配方 /173

一、根菜类	174
(一) 炸土豆球	174
(二) 炸土豆丸子	174
(三) 粉泥炸土豆	175
(四) 炸土豆饼	176
(五) 煎土豆饼	176
(六) 炸萝卜丸子	177
(七) 煎萝卜烙	177
(八) 香煎萝卜糕	178
(九) 香芋卷	179
(十) 南煎香芋丝	179
(十一) 橙香煎地瓜	179
二、茎菜类	180
(一) 炸笋饼	180
(二) 鸡虾裹炸笋	181
(三) 香糟煎茭白	181
(四) 炸荸荠丸子	182
(五) 香煎荸荠饼	182
(六) 炸藕盒	183
(七) 鲜脆酥炸藕片	183
(八) 炸藕盒	184



第一章

煎炸食品加工的基本原理



煎、炸都是依靠油脂传热使食品熟制的方法。油脂可以加热到 200℃ 以上，用它熟制的食品，具有口感香、酥、松、脆和色泽鲜明、外形美观等特色。煎、炸熟制方法的适用性比较强，几乎所有各类面团都可使用，产品类型多样，如油酥点心、油饼、油条、麻花、麻球、炸糕、馅饼、煎包等。

虽然煎、炸都是用油脂传热，但是在实际操作上却有很大区别，前者是用平锅（煎盘或饼铛）小油量传热熟制，行业称之为“煎”，后者是把制品浸入大量的油中制熟，行业称之为“炸”（有的叫“氽”），两者在制品风味口感上也有很大不同。

一、煎制

采用平锅，用油量较少。油量多少，根据制品的不同要求而定。一般以在锅底平抹薄薄一层为限；有的品种需油量较多，但以不超过制品厚度的一半为宜。煎法又分为油煎和水油煎两种，后一种方法除油煎外，还要稍加水使之产生蒸汽，连煎带焖，达到制品一部分焦脆、一部分柔软的要求。

1. 油煎法

将平锅底部烧热，放油，均匀布满整个锅底，再把制品生坯放上，先煎一面，煎到一定程度翻转，再煎另一面，煎至两面都呈金黄色，内外四周都熟透为止。从生到熟全部过程中，不盖锅盖。油煎法的制品紧贴锅底，既受锅底传热，又受油温传热，与火候关系很大，一般以中火、六成油温（160～180℃）较为适宜。油温过高容易焦糊，过低难以成熟。但制品带馅又厚的（如馅饼等），油温可稍高一些，但也不能超过七成热。油煎法的时间，也较炸制时间长，一般要反复煎约十多分钟。此外，在煎的过程中，因平底锅中央温度高、四周温度低，应经常转动锅位或移动制品位置，使之受热均匀。如煎

多量制品时，码放生坯时，要先从锅的四周外围排起，逐步向中央排布，可防止出现焦糊和生熟不均的现象。

2. 水油煎法

制作方法与油煎法有很多不同之处。水油煎法架上平锅后，只在锅底刷一层少许油（行话叫抹油），烧热，把所有制品，从锅的四周外围码起，一个挨一个，一圈又一圈，从四周整齐码向中央，稍煎一会，火候以中火，温度以六成油温为宜，然后洒上几次少量清水（或和油混合的水）。每洒一次，就盖紧锅盖，使水变成蒸汽传热焖熟。水油煎的制品，要受油温、锅底和蒸汽三种传热，成熟后制品底部呈焦黄色，又香又脆；上部柔软色白，油光鲜明，形成一种特殊风味。如锅贴、油煎包等。

3. 煎制法的技术要求

在煎的过程中，洒水必须盖盖，防止蒸气散失，达不到蒸焖目的。并要经常移动锅位，或一排一排移动制品位置，要掌握好火候，防止焦糊。

二、炸制

这种熟制法，必须大锅满油，制品全部浸泡在油内，并有充分活动余地。油烧热后，制品逐个下锅，炸匀炸熟，一般成金黄色，即可出锅。

炸制法的关键，在于控制火候和油温。这是因为油受热后，产生比蒸汽、水煮高得多的温度，而且变化很快，难以驾驭，调节不好，会对制品质量发生严重的影响。如油温过高，会炸焦炸糊，或外焦里不熟；油温不够，比较软嫩、色淡，不酥不脆，耗油量。控制油温的主要方法，有以下几点。

1. 火力不宜太旺

油温高低是以火力大小为转移的，火大油温高，火小油温