

张国治 主编 于学军 浮吟梅 副主编

油炸食品 生产技术



Chemical Industry Press



化学工业出版社

油炸食品生产技术

张国治 主 编

于学军 浮吟梅 副主编

(京) 新登字 039 号

图书在版编目 (CIP) 数据

油炸食品生产技术/张国治主编. —北京: 化学工业出版社, 2005.5
ISBN 7-5025-7175-2

I. 油… II. 张… III. 食品加工 IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 054790 号

油炸食品生产技术

张国治 主编

于学军 浮吟梅 副主编

责任编辑: 张彦

文字编辑: 温建斌

责任校对: 李林

封面设计: 郑小红

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里 3 号 邮政编码 100029)

购书咨询: (010) 64982530

(010) 64918013

购书传真: (010) 64982630

<http://www.cip.com.cn>

x

新华书店北京发行所经销

北京市红光印刷厂印装

开本 850mm×1168mm 1/32 印张 12 1/4 字数 343 千字

2005 年 9 月第 1 版 2005 年 9 月北京第 1 次印刷

ISBN 7-5025-7175-2

定 价: 26.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责退换

前 言

油炸食品是一种传统的方便食品。利用油脂作为热交换介质,使被炸食品中的淀粉糊化,蛋白质变性,水分以蒸汽形式逸出,使食品具有多孔性,具有酥脆或外表酥脆的特殊口感,同时由于食品中的蛋白质、碳水化合物、脂肪及一些微量成分在油炸过程中发生化学变化而产生特殊的风味。因此,油炸食品在国内外都备受消费者的喜爱。油炸食品种类繁多,主要有油炸面制品、油炸肉制品、油炸果蔬类和油炸海鲜等。

本书共分五章,主要介绍了油炸食品现状及油炸食品发展过程和前景,油炸及油炸食品的概念和油炸的基本理论,炸油的作用及炸油的种类,油炸食品的原辅料,油炸食品的生产工艺和油炸机及辅助设备,油炸食品质量与控制,油烟气净化及油炸废油的回收利用等内容。

本书适用于大专院校相关专业师生、食品工程专业技术人员、食品生产及管理人员阅读、使用。

本书由河南工业大学张国治主编。在本书的编写中,河南工业大学的领导和老师们给予了很多的支持和帮助,在此表示衷心的感谢。

本书第一章、第五章和附录由浮吟梅(漯河职业技术学院)编写,第二章由于学军(河南省粮食科学研究所)编写,第三章、第四章由张国治编写。由于编者学识和水平有限,书中难免会存在错误和不足,望读者指正。

编 者

2005年3月于河南工业大学

目 录

第一章 绪论	1
第一节 油炸食品的发展	1
一、中国及世界油炸食品的发展过程	1
二、传统中国油炸食品及流行油炸食品	3
第二节 油炸食品的现状	12
一、油脂加工业现状	12
二、我国休闲类与油炸类快餐食品现状	12
第三节 油炸食品发展前景	13
一、国际食品技术发展趋势	13
二、国际食品发展趋势	14
三、炸油及油炸食品生产和消费的趋势	15
四、方便食品（包括油炸食品）发展方向	21
第二章 油炸理论	23
第一节 油炸及油炸食品的概念、分类	23
一、油炸及油炸食品的概念	23
二、油炸方法	24
三、油炸原理	34
四、油炸过程中发生化学变化	46
五、影响炸油劣变的因素及其防止方法	53
第二节 炸油的作用及炸油	57
一、炸油的作用	57
二、油脂与食品风味	62
三、炸油	65
第三节 油炸食品原辅料	67
一、油脂	67
二、肉品	80
三、面粉	82
四、淀粉及变性淀粉	82
五、水	88
六、调味料	91
七、食品添加剂	116

第三章 油炸工艺技术与设备	136
第一节 油炸工艺	136
一、常压油炸	136
二、真空油炸	139
第二节 油炸机及辅助设备	146
一、油炸机的分类	146
二、常压油炸设备	150
三、真空油炸设备	163
四、压力炸锅	168
五、油炸辅助设备	169
第四章 油炸食品生产技术	182
第一节 油炸米面食品	182
一、工业化生产的油炸米面食品	182
油炸方便面(182) 油条(183) 油炸面包(186)	
大米锅巴(187) 黑米膨化锅巴(188) 小米黑芝麻特香酥(190)	
油炸膨化大米方便食品(192) 油炸膨化米饼(192)	
营养强化油炸膨化食品(193)	
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸米面制品	194
炸丸子(194) 糖糕(196) 炸麻花(197) 蜜三刀(198)	
开口笑(198) 炸菜角(199) 蛋面锅炸(200) 蝴蝶酥(200)	
如意酥(201) 果脯糯米糕(202) 炸羊尾(202)	
双色夹馅糕(202) 炸玉米饼(203) 玉米香酥片(203)	
百花酥盒(204) 炸麻团(204) 养卷(205) 凤凰笑口枣(206)	
松脆牛耳片(207) 炸面圈(207) 油炸酥饼类(208)	
油炸膨化海鲜味食品(209) 金奇酥、银奇酥(210)	
炸虾片(211) 焦圈(212)	
第二节 油炸肉食品	213
一、工业化生产的油炸肉食品	213
压力炸鸡(213) 西式炸鸡(215) 方便炸鸡腿(217)	
油炸童子鸡软罐头(218) 炸多春鱼、罗非鱼罐头(220)	
油炸鱼块(221) 真空油炸牛肉干(223)	
真空油炸龙头鱼脆条(225) 汉堡肉饼(227) 乌鸡软罐头(228)	
川味串串香软包装食品(230) 叉烧(折烧)肉(232)	

牛百叶软罐头(233)	牛蛙软罐头(234)	东坡肉罐头(235)	
灯影牛肉罐头(237)	黄鳝软罐头(238)		
真空油炸鱼肉干系列产品(240)	油炸凤爪、鸭爪(241)		
油炸节节香(243)	鸡肉虾条(245)	五香油炸蝉(246)	
西式炸鸡柳(248)			
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸肉食品	248		
炸鱼排(248)	炸鸽(249)	香酥鸭(249)	炸雪丽大虾(250)
炸酥肉(252)	炸鱼籽(253)	麻辣排骨(253)	麻辣鲫鱼(254)
金毛狮子鱼(254)	香辣兔丁(255)	五香鸡爪(255)	
炸炸蚕蛹、蛾(256)	炸凤翅(257)	炸狮子头(259)	
第三节 油炸果蔬蛋奶制品	259		
一、工业化生产的油炸果蔬食品	259		
低温常压油炸土豆脆片(259)	速冻油炸红心薯片(260)		
真空油炸胡萝卜脆片(261)	真空油炸冬瓜和黄瓜脆片(262)		
真空油炸香酥枣(263)	真空油炸哈密瓜脆片(265)		
真空油炸甘薯片(267)	真空油炸土豆片(268)		
真空油炸子芋(269)	油炸三丝(270)	南瓜保健羊肉丸(271)	
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸果蔬蛋奶制品	273		
炸西瓜(273)	炸芋球(273)	土豆制作仿虾片(274)	
土豆油炸糕(274)	黄瓜炸鲜奶(275)	胡萝卜炸鲜奶(275)	
西式炸西红柿(276)	炸香蕉虾(276)	粉炸藕莲盒(276)	
炸海鲜藕饼(277)	草莓冬瓜脯(278)	油炸红薯丸(278)	
炸奶排(278)	焖炸茄子(279)	茄子麻团(280)	
多味香酥薯饼(281)	多味香菇丝(281)	黑香酥片(282)	
脆皮牛奶(283)	菇味虾片(285)	多味板栗酥脆片(285)	
香酥平菇条(286)			
第四节 油炸植物蛋白制品和其他油炸食品	287		
一、工业化生产的油炸植物蛋白食品	287		
油炸麻辣杏仁(287)	香酥多味花生(288)	黄豆芽脆条(289)	
紫菜牡蛎豆腐复合软罐头(291)	香酥木豆(293)		
海带豆渣点心(294)			
二、饭店、餐厅及家庭生产的油炸植物蛋白制品	296		
油炸花生米(296)	腰果虾仁(296)	油炸豆腐制品(298)	

油炸臭豆腐(299) 麻辣豆腐皮(300) 油炸蚕豆(301)

大豆蛋白肉饼(301) 油炸豆腐渣制品(302)

日式油炸食品——天妇罗(303)

第五节 各种风味油炸制品 303

一、香炸类制品 303

香炸浆(304) 香炸沙丁鱼(304) 香炸肠头饼(305)

香炸鱼籽(305) 奇香炸鱼饼(306) 核桃仁猪排(306)

核桃仁牛排(307) 花生鸡腿(307) 腰果鸡排(308)

芝麻鱼排(308) 松仁虾排(309) 香炸枣泥虾球(309)

二、纸包炸类制品 310

糯米纸包牛蛙腿(310) 玻璃纸包猪里脊(310)

草纸包凤梨虾仁(311) 威化纸包炸烤鸭(311)

威化纸包津生果卷(312)

三、酥炸类制品 313

酥炸糊的制作(313) 酥炸带鱼(313) 香酥肥鸡(315)

酥炸鱼条(316) 酥炸香菜(316) 酥炸芸豆(316)

酥炸西瓜条(317) 酥炸香菇腿(318) 酥炸鸡腿(319)

酥炸金箍棒(319) 酥炸饺子(320)

四、软炸类制品 320

软炸泥鳅(320) 软炸香蕉(321) 软炸菊花鱼卷(321)

五、裹炸(脆浆炸)类制品 323

脆皮糊的调制(323) 怪味脆炸多春鱼(323)

脆浆香蕉酒心(323) 湖辣脆鳝(323) 五香脆炸凤翅锤(324)

鱼香脆炸虾排(324) 脆炸粉排(325) 吉士果脯鲤鱼糕(325)

裹炸羊肉(326) 裹炸肥鸭(326) 裹炸肠头(327)

奇味脆皮丸子(328) 脆炸牛奶(328) 脆皮果味冻(329)

六、包炸类制品 330

白菜叶包——福乐里脊卷(330) 蛋皮包——百花日式豆腐(331)

豆腐皮包——酱香鸡脯(331) 春卷皮包——蒜香鳊鱼条(332)

鲜鱼皮包——素三鲜(332) 鱼片包炸——萝卜鱼(332)

猪肉片包——八宝枣泥(333) 鲜贝肉片包——咸鸭蛋黄(333)

包炸类制品味碟(334)

七、生炸类制品 334

新奇士鸡腿(334) 沙姜乳蒜肉排(335) 生炸鸳鸯野鸡(335)	
常用生炸菜味汁的调制(336)	
八、吉力炸类制品	336
吉力虾排(336) 琼浆葫芦虾(337) 八宝葫芦虾(338)	
九、脆皮炸类制品	339
脆皮鹅(339) 脆皮肘子(339) 脆皮鸡(340)	
第五章 油炸食品质量与控制	342
第一节 炸油品质及其产生的危害	342
一、劣变炸油对人体健康的影响	342
二、食品及餐饮行业含油污水的来源与危害	344
三、食品中的丙烯酰胺	345
四、油脂食品中的反式脂肪酸	349
五、烹调油烟对健康危害	351
第二节 品质检验及成分分析方法	354
一、食用植物油酸价和过氧化值快速检测	354
二、食用油脂中过氧化脂质的快速测定	355
三、脂肪快速检测	357
四、液相色谱法测定食用油中抗氧化剂	358
五、油炸过程中产生的极性组分(PC)的测定方法	359
六、油炸食品中致癌化合物的 TLC-MS 分析	362
七、油炸食品中苯并[a]芘快速测定方法	363
八、烹调油烟气成分分析方法	364
九、香辛调味料掺假的鉴别检验	367
第三节 油烟气净化及油炸废油的回收利用	371
一、油烟净化	371
二、油炸废油的回收利用	376
三、食品及餐饮行业含油污水处理	379
附录 I 油炸食品有关标准	384
附录 II 油炸食品有关参数	389
参考文献	390

第一章 绪 论

第一节 油炸食品的发展

一、中国及世界油炸食品的发展过程

中国人自古偏好油炸食品。春秋战国时，中原地区的“八珍”中便包括经过油煎的炮豚、炮羊，南方楚地也有炮羊、糍粑（古代一种环形的饼）。据专家考证，糍粑是用米面和蜜煎成的点心，不过，这些吃食均属特供。因为当时煎炸用油仅有脂膏即荤油，来源有限。一般百姓如果到了70岁能有口肉吃，已经是一辈子没白活，至于脂膏，一年也未见得能供应二两。其时的五谷之中，虽然列有菽、苴即大豆和麻籽，而且大豆的种植面积曾占粮田总面积的四分之一，但它们只是粮食，未曾用于榨油。因尚无此项技术。

东汉之后，植物油方在中国出现。《齐民要术》中有关于油坊的记载：“一顷收子二百斤，输与卖油家，三量成米。”意思是一顷地可收芜菁籽100kg，卖给榨油坊，可换得三倍的粮食。有了植物油，油才成为动植物体内所含的液态脂肪的总称，取代了脂膏。此前之“油”，则无这一含义。《说文解字》对子油的释义仅一项：“油水，出武陵孱陵西，东南入江。”是水面非油也。

中国的榨油法很可能来自西方。亚里士多德时代，希腊便有了这一技术，当时还有人用分期付款的方式租下了所有的榨油器，借助垄断地位发了一笔横财。至今，希腊的橄榄油仍颇有名气，其上品用来蘸面包，味道绝佳。不过，中国最初榨出的油并

非用来蘸面包或馒头，而是放火兼点灯，属战备物资。晋张华在《博物志》中说：“积油满万石，则自然生火。武帝泰始中武库失火，积油所致。”有可能这火是武库守卫为了解馋，偷着炸油饼闹出来的。

五代时，油炸食品已具相当水平。据《清异录》记载，其时金陵饮食有七妙，包括蘸可照面，馄饨汤可注砚，醋可劝盏，最后一妙，则是“寒具嚼者惊动十里人”。寒具是麻花馓子的“大爷”，嚼起来能有如此响动，其酥脆可想而知。难怪，东坡先生要为寒具撰写形象广告：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压扁佳人缠臂金。”至今，寒具的后代馓子仍是西北许多民族的节日食品，尤以香油馓子为佳。当年物资紧张时，逢到这些民族过古尔邦节，政府都要增供香油和羊肉。

“书画琴棋诗酒花，当年件件不离他。而今七事都更变，柴米油盐酱醋茶。”这是清人张璨的一首诗，刊于袁枚的《随园诗话》。张璨家境原来不错，后来败落，父亲腿又跛了，由他日日亲自侍奉，遂以诗笔抒发操持家务的感触。开门七件事中，油之排名可谓恰如其分。无油相助，中国烹饪中的煎炒烹炸等手段全然无法施展，不但饮食王国辉煌不在，人们的嘴巴更会寡淡许多。没油吃的日子，很难过。

油炸作为食品加工手段可追溯到公元前 1600 年和古埃及时代。大约在同一时期，罐和锅等的首次使用也有记载把油炸真正作为食品加工手段的时间虽没有明确记载，但油炸一词“frying”来源于拉丁语和希腊语的单词“炙烤（roasting）”，这表明油炸可能由炙烤技术发展而来。历史也记载了罗马人所用的当时称为“在油里煮沸（boiling in oil）”的烹调工艺。

在 20 世纪，土豆片逐渐风靡了全美国，最终成为一种休闲食品。正是这种土豆片使油炸技术第一次产生真正的技术革新连续性生产油炸锅的问世。到目前为止，它仍是油炸工艺最有意义的进步。

二、传统中国油炸食品及流行油炸食品

1. 油条

油条历史悠久，南北朝时期贾思勰的《齐民要术》中已有油炸食品的制作方法。《清稗类钞》中记载：“油炸桧，长可一人，捶面使薄，以两条绞之为一，如绳以油炸之，其初则肖人形，上二手，下二足……宋人恶秦桧之误国，故象形似诛之也。”在江南一带，早点食用油条可算是最平常不过的事了。油条在北方也是居民早点的主要食品之一。可是油条最初的流行始于何处？却是说法颇多。

据比较流行的故事版本看，油条应在南宋年间始在杭州一带问世。传说南宋时，抗金名将岳飞及子、婿岳云、张宪被奸相秦桧以莫须有的罪名杀了以后，杭州市井坊间莫不愤慨，有个做面点的早点小贩早上起来做生意，一边做一边与老婆两人又说起这事，越说越来气，愤恨之下用面粉捏了两个条形人像，当做是秦桧和王氏丢进油锅里去炸，一边说“油炸桧儿！”，旁边的人听见了便道：“卖与我吃了他！”于是乎一发而不可收，众人纷纷过来要吃一个“油炸桧儿”来解解气，后来两人做不及了，便不捏人形，只做两个面粉条一绞丢进油锅里去炸了事，就是今日油条的形状了。

这“油炸桧儿”的“儿”字是因为杭州人说话的时候多有在语后加个“儿”字的，至今还是这样的习惯，几乎句话里离不开这“儿”字。后来，这样的吃法很快地就在江浙一带传开了，江浙一带除了杭州人说话都不带“儿”字。于是，“油炸桧儿”就成了“油炸桧”了，而北进到苏州无锡以后，由于这里的方言“桧”和“鬼”同音，“油炸桧”就成了“油炸鬼”了。最主要的是这样的叫法避开了当时还是丞相的秦桧的名讳，这样一改，对于油条在中华大地的迅速普及无疑是极为有利的。如今，北方一带也有把油条叫做“油炸鬼”的，这应该是从江南面北上过去的。

直到现在，作为最大众化的食品之一，油条在人们的日常生活中还是占有很重要的地位。

2. 油香（饼）

与油条相似的品种就是油香（饼）。其制法与口味皆与油条相似，惟外形擀成饼状。元代时传入中国。其外焦里嫩，是回族民间传统食品之一，系一种又圆又厚、中有--洞之油饼，色红、味香。

做油香，以面粉和油为主，用料不多，既不放盐，也不放糖，味道非常香甜。其技术全在掌握火候，油温过高、过低或一次下锅太多，皆影响质量。

3. 麻花

（1）馓子麻花 馓子麻花男女老少都爱吃，酥脆香甜的味道真叫人吃不够，难怪早有入形容说“嚼着惊动十里人”了。然而对于馓子麻花的来历与传说很多人就不一定知道了。

馓子古时称“寒具”、“膏环”、“环饼”。主要原料是糯米，并分为盘馓和酥馓。2000 多年前我国著名的爱国诗人屈原写的《楚辞·招魂》篇中，就有：“柎枚蜜餌，有餠餠兮”的句子。柎枚蜜餌、餠餠是什么东西？宋代林洪考证：“柎枚乃蜜面少润者”，“餠餠乃寒具食，无可疑也”。唐代诗人刘禹锡曾写过名为《寒具》的一首诗：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡无轻重，压褊佳人缠臂金。”但有人说这不是刘禹锡写的，而是苏东坡为一个卖“寒具”食的老太婆写的广告宣传诗。且不管谁是原作者，但这首诗却把“寒具”这种油炸食品描绘得活灵活现，大有呼之欲出之势，足以令人垂涎欲滴了。那么寒具究竟是什么？明代李时珍的《本草纲目·谷部》中十分清楚地交待说：“寒具即食馓也，以糯粉和面，入少盐，牵索纽捻成环釧形，油煎食之。”北魏贾思勰的《齐民要术》称它为“细环饼，……人口即酥脆如凌雪”。可见馓子麻花的古老非一般食品可与之媲美的了。

馓子也是一道清真风味的著名小吃，它既是回族人民待客、送礼的传统食品，也是穆斯林举行宗教活动或欢庆节日的美食。在长期的发展过程中，回族吸收这款小吃制作工艺精华，创制出一种符合本民族习俗的馓子。

为什么古人要吃“寒具”这种食品，其中还有一段传说。原来

古代清明节前一日为民间的寒食节，要禁火3天。晋陆岁羽的《邺中记》有“冬至后一百五日为介子推断火冷食”的记载。说的是介子推曾伴随公子重耳一起过着流亡生活达19年之久，在重耳饿肚无食时，曾割股献君，可谓忠心耿耿。但重耳重新执政成为晋文公后，在论功行赏时却忘记了介子推。为此介子推带了母亲去了绵山隐居。晋文公一日忽然想起介子推，亲自带人去绵山寻找，不见，命令放火烧山，想赶出介子推母子。不料介子推守志不移，不肯会见晋文公，母子双双抱木而被烧死。为此晋文公十分悲痛，迁怒于火，下令以后在介子推死前三日全国禁烟火，于是就有了寒食节。三日不动烟火，吃什么呢？那就是寒具，它过油炸制，能够储存且不变质，保持酥脆不皮，当然是最理想的食品了。

寒具发展到今日的馓子麻花，原料及工艺都有了很大改进，现代馓子已不用米粉而改用面粉了，而且大多在制作中或加糖或裹蜜而成为甜食，但也有加盐成为咸食的。按李时珍记载的方法制作，即“人少盐，牵索纽捻成环钏形，油煎食之”的说法，似乎馓子麻花中应包括如今的北京传统名吃焦圈。南方的糕点铺出售的一种用面粉炸制的馓子也是咸的，不过条儿、个儿都比北京的馓子麻花粗大。旧社会妇女做月子，人们当作礼物馈赠，用开水泡开后加糖食用也很好。

馓子麻花是清真小吃中的精品，很受百姓欢迎，馓子麻花颜色棕黄，质地酥脆，香甜可口，可储存十天半月，质不变，脆如初，酥脆不皮，是千百年来人们喜爱的食品。

(2) 天津“桂发祥”麻花 20世纪初“桂发祥”麻花店的前身原本默默无闻，所制麻花与别家并无两样，生意平常。后来店里的学徒范桂才、范桂林兄弟潜心思考不断钻研终于创制出夹馅、半发面等与众不同的制作方法，使产品风味奇特。过了一段时间，范氏兄弟在十八街各自独资开店，专营麻花，一名“桂发祥”，一名“桂发成”，他们暗中较量、竞争，促使麻花品种质量不断改进提高。1956年，两家麻花铺合并定名“桂发祥”。就这样独具特色的什锦麻花跻身于津门风味小吃的行列。

(3) 焦圈 又叫“小油鬼”，圈小如镯，炸得焦脆酥香。老北京制作烧饼焦圈的名家——俊王从清朝光绪年间开始制作烧饼焦圈。因为第一代传人长得高大白胖，模样俊俏，又姓王，所以人送外号“俊王”。100多年来王家就靠这烧饼焦圈两样小食品在北京南城稳稳立住了脚。俊王的烧饼主要原料是生面，只配少量发面，面里还要和上麻酱、花椒盐、小茴香等佐料。“俊王”的烧饼烤出来后外观并没有什么过人之处，可咬一口里面竟有十几层，外焦里嫩，香气扑鼻。焦圈，男女老少都爱吃，酥脆油香的味儿，真叫人吃不够。北京人吃烧饼，常爱夹焦圈，喝豆汁也必吃焦圈。

4. 糖糕（油炸糕）

糖糕在我国南方和北方都广泛食用，可用面粉、糯米粉等制作，具有个儿小、皮儿薄、花样多三个特点，其花样品种分豆馅、糖馅、菜馅三种。

民俗传说，每年腊月二十三这天，玉皇大帝下派老灶爷和老灶奶到每一个家庭巡视，年成的歉丰，人们的善恶，都是他平日网罗搜备的材料，所以，不管善恶人家，贿赂一下这位眼皮子底下的监督员，是每一个家庭必不可少的仪式。其中还要给灶王爷准备一些糖糕，吃了人家的嘴软，有了这糖糕的作用，灶王爷自然不会对玉皇大帝面前说人家的坏话。

(1) 豫西“水花佛手糖糕” 豫西一绝“水花佛手糖糕”，是三门峡市的传统特产，它造型别致，焦酥适口，香而不腻，风味别致，深受人民欢迎。相传1900年八国联军侵入北京，慈禧太后仓皇出逃，后来在返京途中，路过陕州，即今天的三门峡市。那拉氏平常笃信佛祖，人称老佛爷，但这位老佛爷却不是吃素的，返京途中，到处要吃要喝，地方官伺候得她满意的往往得到赏赐提升。当时陕州的知州打听到这些行情，为了献媚邀宠，使自己的官越做越大，就来了个“借花献佛”，命令当地的高手名厨，精心制作了一款造型别致的“水花佛手糖糕”敬献给那拉氏食用。那拉氏一看那“佛手”，犹如无数精美的水花，顿觉喜从心来。因为那拉氏刚刚经历了一次狼狈的逃难，险些失去统治宝座，现在是惊魂稍定，原先

的地位和权力依然保持如初，心中本就充满了喜悦，这时又见到吉祥的佛手，好像在给她报喜，当然喜不自胜，于是兴高采烈地尝了起来。果然风味不同凡响，糖糕焦酥香软，充溢着一股玫瑰的芳香，那拉氏不由得露出了满意的笑容。她对陕州知州说道：“卿用心良苦，朕自知之，为我佛如来，特赐此饌制作者一件黄马褂。”陕州知州也受到了特殊恩遇。经那拉氏亲口一尝，“水花佛手糖糕”名声大振，日益流行起来，至今仍在豫西一带享有盛名。

(2) 山西“壶关炸糕” 壶关炸糕是一种地地道道的山西民俗油炸面食。这种油炸面食在从前每年只有两次可以吃，一次是在农历二月初二，一次是在农历十月初十。“二月二，龙抬头，大仓满，小囤流。”传说这天夜里龙王开始活动将要行云布雨。因此，民间有准备春耕春播祈祷丰年之举。早上吃饺子，称“安龙馐”；中午吃炸糕“添龙鳞”，晚上吃面条为“长龙尾”。糕面必须是头年腊月存放至二月二的半年米磨的，以示来年抬头的龙是延年益寿的龙是丰年之龙。十月十吃炸糕粮场净宣告了秋收的结束。这时家家户户的粮食都收回了家再吃顿炸糕以喜庆当年的丰收。再祀“土神”、“贺龙王”冬来瑞雪丰年。

5. 麻团（蛋）

炸食的家族成员中麻团便是其一。清梁绍壬在《两般秋雨·随笔》中说：“煎堆，一名麻蛋，以面作团，炸油镬中，空其内，大者如瓜。粤中年节及婚嫁，以为馈遗。”他还说有人曾做诗吟咏煎堆：“安得规模如此大，不堪心腹竟全空”；“四面圆光皆客气，一般投赠半虚花。”

6. 洛阳酸汤焦炸丸子

洛阳水席以菜皆汤水、上菜过程似行云流水而著称。水席中的菜肴又大多以素代荤，且制作精细，如其中的“酸汤焦炸丸子”便是典型的一例。这焦炸丸色如樱桃，清香酥脆，酸甜味美，是洛阳民间传统风味油炸食品之一。关于它，还有一段有趣的传说。

相传清朝乾隆年间，中原大地遭受百年不遇的大旱，无数田地绝收，百姓苦不堪言。乾隆皇帝闻奏后，便下旨将在明朝万历年间

从国外引进的红薯在中原大地广为种植，以使百姓度过荒年。后来，乾隆皇帝南巡途经洛阳，见百姓种植的红薯大获丰收，人民生活安定，不禁龙颜大悦。在游龙门香山寺时，乾隆在寺内用膳。寺院住持得知皇上爱吃酸甜味的樱桃肉，为了感谢皇上让百姓种红薯度过荒年之恩，于是便让寺内厨师用当地出产的红薯粉条做了一道“素樱桃肉”。乾隆皇帝品尝后，觉得此菜状似樱桃，外焦里香，十分可口，不由得连连称赞，并乘兴当场赐名“洛阳焦炸丸”。从此这道菜便在民间广为流传。由于洛阳三面环山一面抱水的地理环境，形成了潮湿而干冷的气候，并由此而养成了人们好酸辣喜汤水的饮食习惯。因此，经过历代厨师的改进，焦炸丸便演变成了今天的“酸汤焦炸丸子”。成菜上桌时啪啪的响声，仿佛是主人对客人的热烈欢迎声。

7. 豫中“三妮勺馍”

在河南驻马店一带，民间有炸食勺馍的习惯。勺馍的做法是：1份面粉加1%酵头（酵母）、60%~70%水、1%食盐调制成面糊，发酵2h左右，撒入少量葱花拌匀。取调配好的面糊50g放入凸底铁勺（相当于模具）中，铁勺没于热油锅炸制3min，勺中面糊熟化并定型成金黄色面圈，外焦里嫩，葱香溢人。这里有一个感人的故事：西平县民妇杨宋氏丈夫从军，她独自一人拉扯三女一儿艰难度日。一日，杨宋氏患眼疾卧床，孝顺的杨家三妮就悄悄地把家中仅有的两把白面拿出来，想给母亲炸油馍吃（这在那时是穷人最奢望的食品了）。但不怎么会做饭的三妮把面和稀了，面糊放入油锅后根本不成型，再添白面又不可能了。聪明的三妮急中生智，把一个底部凸起的废汤勺找来洗净，把面糊放入凸底汤勺中再没于热油中炸制，便炸出了整整状状的面圈了。杨宋氏吃了炸面圈，既心痛白面，又为三妮的聪明高兴，并建议说面糊里要再放些葱花，三妮这“勺馍”的味道就更好了。从此在豫中一带“三妮勺馍”流传开来。三妮家住吴堂村，“三妮勺馍”又称“吴堂勺馍”。为防止铁离子促进油脂氧化，现在制作勺馍时，已改用不锈钢凸底勺型模具了。