



KEJIXINGNONGCONGSHU kejixingnongcongshu

科技兴农丛书

单扬 主编
湖南科学技术出版社

蔬菜实用加工技术

● 农产品加工类



科技兴农丛书

● 农产品加工类

蔬菜实用加工技术

荣誉主编 左连生 李少梅 田际榕

主编 单扬

副主编 李平 单再成 李彩屏 何建新

编写人员 单扬 李平 单再成 李彩屏 何建新

李彩屏 何建新 张群 方杰文 刘龙 刘建雄

邹松涛 邓星文 吴跃辉 王英 刘兵

朱迎娟 张菊华

北京農業大學圖書館藏書



00578317

編目

TS255.5

8

科技兴农丛书·农产品加工类

蔬菜实用加工技术

主 编：单 扬

责任编辑：彭少富

出版发行：湖南科学技术出版社

社 址：长沙市展览馆路66号

印 刷：望城湘江印刷厂

(印装质量问题请直接与本厂联系)

厂 址：望城县高塘岭镇郭亮路69号

邮 编：410200

经 销：湖南省新华书店

出版日期：1998年6月第1版第2次

开 本：787mm×1092mm 1/32

印 张：8.25

插 页：1

字 数：174000

印 数：5101—9100

书 号：ISBN 7—5357—2192—3/S·322

定 价：9.00元

(版权所有·翻印必究)

序

《蔬菜实用加工技术》是一本献给广大蔬菜加工专业户、蔬菜加工企业和一般家庭的实用技术书籍。编者要我借这本书出版发行的机会，向读者们说几句话，作为食品加工行业的老同志，我感到有这个责任。

90年代农村工业化、城市化正在成为中国农业经济和农村经济发展的主题，要解决的问题是如何使分散农户的小生产与大市场衔接，农民收入增长缓慢的问题如何解决，农村的大批剩余劳力如何转移，沉重的人口负担如何尽快转变为人力资源。作为弱质产业——农业在肩负市场风险和自然风险形势下如何走向市场化、现代化，如何通过科学技术与增加投入使农业经得起“风浪”的打击，使农业增产、增收、增值，这些问题在今日中国农村具有突出的现实性。农村现代化的历史任务与广大农民脱贫致富的紧迫要求成为当今时代的呼唤，严峻地摆在我们面前！

湖南是内陆省，所处的地理位置，属中亚热带季风湿润的地带。得天独厚的自然环境，是最适宜农业发展的，适宜多品种动、植物生产，故湖南有“鱼米之乡”的美称。

1986年省委省政府作出决定，要把“鱼米之乡”变为食品工业之乡，把食品工业作为振兴湖南经济的一大支柱产业。1995年省委省政府又根据湖南经济的特点作出决定，尽快把农业大

省建成经济强省。湖南省的农业资源中，75%是食品资源。因此，我们可以说，如果不建成食品工业强省，湖南就不可能建成经济强省。而蔬菜加工业是食品加工业的重要内容之一。

湖南蔬菜1995年种植面积45万公顷，总产值在30—40亿元之间，在农业产值中仅次于粮食、畜牧业，居第三位，约占农业总产值的9%。湖南现有城镇蔬菜生产基地2000公顷左右，年产蔬菜16亿千克。从近几年情况看，全省城郊区的专业菜地难于满足市场需求，其供应量已由过去的90%降到60%。农村种菜专业户的商品蔬菜在确保城市供应中起着越来越大的作用。

由于蔬菜是在自然气候条件下的“露天工厂”产品，生产随季节变化而变化，菜农承受着很大的自然风险，集中表现为生产的周期性和上市的时令性之间的矛盾。不同季节和不同品种的产量都有一个从少到多，从多到少的变化过程，周而复始，循环往复。周期之间衔接不好就会市场失控，表现为积压或脱节。湖南每年的春淡、夏旺，秋淡、冬旺的局面始终没有根本改观。

湖南省每年因新鲜蔬菜霉烂造成的经济损失高达4亿多元，而蔬菜的总加工量只占鲜菜产量的1%左右。

针对上述问题，湖南省园艺研究所果蔬加工研究室的专业技术人员，在湖南省食品行业管理办公室的具体指导下，根据十多年来的工作实践并综合大量国内外资料编著了《蔬菜实用加工技术》一书。

本书因其具有较强的针对性和实用性，对广大食品生产者有很强的指导作用。本书较全面地介绍了国内外蔬菜加工的民间传统方法和现代化的新技术、新方法。以实用技术为主，许多方法简便易行，既适合乡镇企业进行适度规模的商业性加工，

也适合家庭用于改善日常生活。具体地说，本书具有四个特点：

(1) 大众化。目前高档食品除出口和旅游消费或城镇居民相互馈赠之外，大众化加工食品才是食品消费的主体。本书以大众化食品加工技术为主体。

(2) 多样化。首先是加工原料的多样化，几乎包括了所有蔬菜资源，但重点是以量大面广原料资源为主。其次是原料资源加工产品的多样化，如辣椒可加工成 23 种产品。本书既介绍了名优传统产品，又引进了国内外新开发的品种，使产品多品种、多等级，以满足城乡不同层次、不同爱好者的需求。

(3) 方便。一般家庭都可按照书中资料说明做一些自己喜爱的产品。除了每天可品尝到你自己亲手制作的产品外，也可馈赠亲友，使自己有一种能加工产品的成就感，方便了自己，也宣传了自己。

(4) 营养。本书的产品工艺流程特别注意到了加工过程中的营养成分的保护，使营养损失降到最低程度，同时通过营养成分的复合，可使加工产品营养更全面。因此可以说，本书无疑是蔬菜加工行业一本很好的科技参考读物，值得推介。

鲍沛生

1997 年 3 月

编者的话

农副产品加工是提高农副产品附加值，增加农民收入，发展农村经济的一条重要途径。而蔬菜加工是农副产品加工的重要组成部分之一。我们在参阅了大量国内外有关资料的基础上，结合湖南省的具体情况，编著了《蔬菜实用加工技术》一书。全书侧重于介绍蔬菜加工新技术、新方法，同时也大量收录了民间简便易行的传统技术方法，突出实用性与实效性。全书比较系统地介绍了蔬菜加工方法，力争土洋结合，通俗易懂，方便技术人员解决实际工作中遇到的具体问题。

在本书编写过程中，得到了湖南省政府办公厅副秘书长、省委农村工作部部长谢康生，省食品行业管理办公室鲍沛生主任，农业部科技司李昌健处长，省经贸委食品工业处李平处长的具体指导，在此，我们一并表示最诚挚的谢意。

这是一本较系统的技术书籍，我们力求完善、准确。但由于我们水平有限，经验不足，加上时间仓促，书中错漏在所难免，敬请广大读者批评指正。

单 扬

1997年3月于长沙

目 录

第一部分 蔬菜加工基本原理	(1)
一 食品的败坏	(2)
二 食品的贮藏方法	(4)
三 蔬菜加工厂	(6)
四 蔬菜罐藏	(9)
五 蔬菜糖制	(22)
六 蔬菜腌制	(28)
七 蔬菜制汁	(33)
八 蔬菜干制	(37)
九 蔬菜速冻保藏	(42)
十 蔬菜脆片	(47)
第二部分 蔬菜加工技术	(49)
一 辣椒产品	(49)
(一)干辣椒	(49)
(二)辣椒粉	(50)
(三)咸辣椒末	(50)
(四)腌辣椒	(50)
(五)咸辣椒	(51)
(六)泡辣椒	(51)
(七)酸辣椒	(51)
(八)酸香辣椒	(51)
(九)五香辣椒	(52)
(十)辣椒糊	(52)
(十一)龙游小辣椒	(52)
(十二)清酱辣椒	(52)
(十三)辣椒汁	(53)
(十四)辣椒油	(53)
(十五)酱辣椒	(53)
(十六)酱油辣椒	(53)

(十七)红辣酱	(53)	(二十一)速冻尖椒	(54)
(十八)辣椒芝麻酱 ...	(54)	(二十二)辣椒脆片	(54)
(十九)辣椒酱	(54)	(二十三)低糖辣椒果脯...	(56)
(二十)辣椒豆瓣酱 ...	(54)		
二 白菜产品	(58)		
(一)白菜干	(58)	(九)北京冬菜	(61)
(二)霉干菜	(58)	(十)天津冬菜	(62)
(三)腌干白菜	(59)	(十一)风味白菜	(62)
(四)腌白菜	(59)	(十二)渍酸菜	(62)
(五)酸辣白菜	(59)	(十三)泡菜	(63)
(六)辣白菜	(60)	(十四)怪味白菜	(63)
(七)咸辣白菜	(60)	(十五)酱白菜	(63)
(八)朝鲜辣白菜	(61)	(十六)宣城香菜	(63)
三 结球甘蓝产品(圆白菜、卷心菜)	(64)		
(一)圆白菜干	(64)	(五)渍甘蓝	(65)
(二)咸甘蓝	(64)	(六)甜甘蓝	(65)
(三)什锦甘蓝	(64)	(七)凉拌卷心菜罐头 ...	(65)
(四)香辣甘蓝	(65)		
四 菠菜产品	(66)		
(一)干菠菜	(66)	(二)速冻菠菜	(66)
五 芹菜产品	(67)		
(一)腌芹菜	(67)	(五)桂花芹菜	(68)
(二)咸芹菜	(67)	(六)虾油芹菜	(68)
(三)泡芹菜	(67)	(七)芹菜脯	(68)
(四)糖醋芹菜	(68)		
六 莴笋产品	(69)		
(一)咸莴笋	(69)	(四)五香莴笋	(70)
(二)辣油笋丝	(69)	(五)辣椒笋片	(70)
(三)糖醋莴笋	(69)	(六)油泼莴笋丝	(70)

(七)香心菜	(70)	(十一)酱辣莴笋	(71)
(八)甜酱莴笋	(70)	(十二)蜜饯莴笋	(72)
(九)酱香莴笋	(71)	(十三)蜜汁莴笋片	(72)
(十)酱莴笋	(71)	(十四)糖汁莴笋块	(73)
七 萝卜产品	(73)		
(一)干萝卜丝	(73)	(十八)糖醋萝卜条	(78)
(二)五香萝卜干	(73)	(十九)五香熟萝卜	(79)
(三)干萝卜叶	(74)	(二十)渍萝卜	(79)
(四)萧山萝卜干	(74)	(二十一)糟腌萝卜	(79)
(五)紫香萝卜干	(74)	(二十二)酱萝卜	(79)
(六)酸辣萝卜干	(75)	(二十三)辣酱萝卜	(80)
(七)咸萝卜	(75)	(二十四)酱油萝卜	(80)
(八)咸辣萝卜	(75)	(二十五)芝麻酱萝卜	(80)
(九)甜辣萝卜	(75)	(二十六)咖喱萝卜	(80)
(十)香辣萝卜丝	(76)	(二十七)爽甜萝卜条	(81)
(十一)辣萝卜条	(76)	(二十八)橙香咖喱萝卜	(81)
(十二)麻辣萝卜丝	(76)	(二十九)蜜汁萝卜头	(82)
(十三)生姜萝卜条	(77)	(三十)可可萝卜	(82)
(十四)五味醋萝卜	(77)	(三十一)萝卜蜜饯	(83)
(十五)三味萝卜	(77)	(三十二)大榭萝卜条	(84)
(十六)六味萝卜	(78)	(三十三)酸甜白萝卜片罐头	(84)
(十七)黄萝卜	(78)		
八 胡萝卜产品	(85)		
(一)胡萝卜粉	(85)	(七)蜜酱胡萝卜	(87)
(二)腌胡萝卜	(86)	(八)胡萝卜脯	(87)
(三)辣椒胡萝卜	(86)	(九)胡萝卜甲维奶糕	(88)
(四)怪味胡萝卜	(86)	(十)果酪胡萝卜	(89)
(五)泡胡萝卜	(87)	(十一)胡萝卜咖啡糖	(89)
(六)酱胡萝卜	(87)	(十二)糖渍胡萝卜	(90)

(十三)盐水胡萝卜罐头 (90)	(十七)油炸胡萝卜片 … (93)
(十四)胡萝卜酱 …… (91)	(十八)胡萝卜饮料 …… (93)
(十五)酸甜胡萝卜罐头 (92)	(十九)带肉胡萝卜汁 … (95)
(十六)速冻胡萝卜 … (93)	
九 马铃薯产品 …………… (96)	
(一)干马铃薯片 …… (96)	(九)速冻马铃薯 …… (98)
(二)马铃薯虾片 …… (96)	(十)酱辣马铃薯 …… (99)
(三)马铃薯干粉 …… (96)	(十一)大葱马铃薯 …… (99)
(四)炸薯条 …… (97)	(十二)土豆泥 …… (99)
(五)炸冻土豆条 …… (97)	(十三)马铃薯果酱 …… (100)
(六)马铃薯饼 …… (97)	(十四)土豆果脯 …… (100)
(七)油炸酥脆马铃薯片 (98)	(十五)芝麻咖喱马铃薯 (101)
(八)法式油炸马铃薯 (98)	(十六)土豆格瓦斯 …… (102)
十 山芋产品 …………… (103)	
(一)芋头糖 …… (103)	(二)山芋果酱 …… (104)
十一 茄子产品 …………… (105)	
(一)茄干 …… (105)	(八)酱茄子 …… (107)
(二)辣子茄子 …… (105)	(九)甜酱圆茄 …… (107)
(三)腌蒜茄子 …… (105)	(十)面酱茄子 …… (107)
(四)咸茄子 …… (106)	(十一)酱油茄子 …… (108)
(五)虾油咸茄子 …… (106)	(十二)姜丝酱茄子 …… (108)
(六)芥末茄子 …… (106)	(十三)油炸茄子 …… (108)
(七)速腌茄子 …… (106)	(十四)茄子酱罐头 …… (108)
十二 黄瓜产品 …………… (109)	
(一)黄瓜干 …… (109)	(六)香辣黄瓜 …… (111)
(二)腌黄瓜 …… (110)	(七)糟黄瓜 …… (111)
(三)虾油黄瓜 …… (110)	(八)糖醋黄瓜 …… (111)
(四)甜辣黄瓜 …… (110)	(九)卷腌黄瓜 …… (112)
(五)芝麻黄瓜 …… (111)	(十)糟腌黄瓜 …… (112)

(十一)五香黄瓜条…	(112)	(十八)甜黄瓜条 ……	(114)
(十二)盘香黄瓜 ……	(113)	(十九)甜乳瓜 ……	(115)
(十三)酱黄瓜 ……	(113)	(二十)糖黄瓜 ……	(115)
(十四)腌酱黄瓜 ……	(113)	(二十一)酸黄瓜罐头…	(116)
(十五)酱辣黄瓜条…	(113)	(二十二)黄瓜罐头 ……	(116)
(十六)甜酱黄瓜 ……	(114)	(二十三)糖醋黄瓜罐头	(117)
(十七)酱甜辣椒黄瓜条	(114)	(二十四)速冻黄瓜片 …	(118)
十三 扁豆产品 ……	(118)		
(一)虾油扁豆 ……	(118)	(二)速冻扁豆 ……	(118)
十四 南瓜产品 ……	(119)		
(一)南瓜干 ……	(119)	(六)酱油南瓜丝 ……	(121)
(二)南瓜粉 ……	(119)	(七)南瓜泥 ……	(121)
(三)五香南瓜片 ……	(120)	(八)南瓜脯 ……	(121)
(四)美味南瓜片 ……	(120)	(九)南瓜乳酸饮料 ……	(122)
(五)辣味南瓜丝 ……	(120)		
十五 姜产品 ……	(123)		
(一)姜干 ……	(123)	(十二)糖醋酥姜 ……	(127)
(二)腌生姜 ……	(123)	(十三)糖醋姜芽 ……	(127)
(三)咸姜 ……	(123)	(十四)甜酱姜芽 ……	(127)
(四)咸姜芽 ……	(123)	(十五)酱姜片 ……	(128)
(五)酸姜 ……	(123)	(十六)酱嫩姜芽 ……	(128)
(六)佛手姜 ……	(124)	(十七)糖姜片 ……	(128)
(七)五味姜 ……	(124)	(十八)甘草酸梅姜 ……	(129)
(八)桂花姜 ……	(125)	(十九)低辣味姜脯 ……	(129)
(九)紫油姜 ……	(125)	(二十)葱酥姜 ……	(130)
(十)泡姜 ……	(126)	(二十一)糖梅姜 ……	(131)
(十一)糖醋姜 ……	(126)		
十六 山药产品 ……	(132)		
(一)干山药 ……	(132)	(二)山药糕 ……	(132)

十七 洋葱产品	(133)
(一)干洋葱	(133)
(二)多味洋葱	(134)
十八 百合产品	(134)
(一)百合干	(134)
(二)百合粉	(135)
十九 大蒜产品	(135)
(一)大蒜粉	(135)
(二)脱水蒜片	(136)
(三)腌大蒜	(137)
(四)咸蒜头	(137)
(五)大蒜米	(137)
(六)腊八蒜	(138)
(七)酱油大蒜	(139)
(八)酸甜蒜头	(139)
(九)糖蒜	(139)
(十)糖醋蒜	(140)
(十一)糖醋蒜头	(140)
(十二)玫瑰糖蒜	(141)
(十三)蜂蜜蒜肉	(141)
(十四)脱臭大蒜脯	(141)
(十五)麻油蒜酱	(142)
(十六)甜面蒜酱	(143)
(十七)蒜蓉酱	(144)
(十八)蒜膏	(144)
(十九)蒜泥	(144)
(二十)香椿蒜泥	(145)
(二十一)美味蒜瓣	(146)
(二十二)速冻蒜米	(147)
(二十三)蒜汁	(148)
(二十四)无臭大蒜复合汁饮料	(148)
(二十五)蒜醋汁	(149)
(二十六)透明大蒜汁	(149)
(二十七)发酵大蒜饮料	(149)
(二十八)蒜酒	(150)
(二十九)大蒜保健酒	(150)
(三十)蒜油	(150)
二十 笋产品	(151)
(一)竹笋干	(151)
(二)玉兰片	(152)
(三)豆红笋干	(152)
(四)笋衣	(152)
(五)笋丝	(153)
(六)羊尾笋干	(153)
(七)天目笋干	(153)
(八)酸辣竹笋	(153)
(九)油发笋丝	(154)
(十)糖醋笋	(154)
(十一)酸笋	(154)
(十二)酱笋	(154)
(十三)罐头油焖笋	(155)
(十四)清水笋	(155)

(十五)香辣笋衣罐头	(156)
二十一 慈菇产品	(156)
咖喱慈菇	(156)
二十二 莲藕产品	(157)
(一)藕粉	(157)
(二)腌藕	(157)
(三)咸藕	(158)
(四)糖醋藕片	(158)
(五)姜藕	(158)
(六)辣甜藕	(158)
(七)酱油藕片	(159)
(八)酱藕	(159)
(九)甜酱藕片	(159)
(十)甜藕	(159)
(十一)白糖藕片	(160)
(十二)藕片糖	(160)
(十三)藕片可夹心	(161)
(十四)蜜饯藕片	(161)
(十五)藕脯	(162)
(十六)藕片罐头	(162)
二十三 韭菜产品	(163)
(一)腌韭菜	(163)
(二)辣韭菜花	(163)
(三)腌韭菜花	(163)
(四)安徽韭菜豆子	(164)
(五)酱韭菜花	(165)
(六)速冻韭菜	(165)
二十四 雪菜产品(雪里蕻)	(165)
(一)腌雪菜	(165)
(二)咸雪菜	(165)
(三)桂花雪菜	(166)
(四)冬笋雪菜	(166)
(五)邱隘雪里红咸菜	(167)
二十五 番茄产品	(167)
(一)番茄干	(167)
(二)番茄粉	(168)
(三)咸番茄	(168)
(四)腌番茄	(168)
(五)盐渍番茄	(169)
(六)酱番茄	(169)
(七)番茄脯	(169)
(八)甜番茄	(170)
(九)菠萝番茄	(170)
(十)番茄糖	(171)
(十一)番茄酱	(171)
(十二)家庭制西红柿酱	(172)
(十三)番茄糖酱罐头	(172)
(十四)番茄罐头	(173)
(十五)番茄汁	(173)
(十六)透明番茄汁	(174)

(十七)速冻西红柿…	(175)	(十八)番茄酒 ……	(175)
二十六 菜瓜产品 ……	(176)		
(一)咸菜瓜 ……	(176)	(三)上海甜包瓜 ……	(177)
(二)酱菜瓜 ……	(176)		
二十七 冬瓜产品 ……	(177)		
(一)冬瓜干 ……	(177)	(八)冬瓜脯 ……	(180)
(二)咸冬干 ……	(177)	(九)果汁冬瓜 ……	(180)
(三)腌冬瓜 ……	(178)	(十)糖冬瓜 ……	(181)
(四)五香冬瓜 ……	(178)	(十一)陈桂冬瓜 ……	(182)
(五)甜酱冬瓜 ……	(178)	(十二)冬瓜糖 ……	(182)
(六)冬瓜酱 ……	(179)	(十三)糖水冬瓜罐头…	(183)
(七)冬瓜豆酱 ……	(179)	(十四)冬瓜饮料 ……	(184)
二十八 香瓜产品 ……	(184)		
(一)腌香瓜 ……	(184)	(四)酱香瓜 ……	(185)
(二)糖醋香瓜 ……	(184)	(五)酱辣瓜皮 ……	(185)
(三)美味瓜皮 ……	(184)	(六)甜酱香瓜 ……	(185)
二十九 豇豆产品 ……	(186)		
(一)干豇豆 ……	(186)	(四)泡豇豆 ……	(187)
(二)咸豇豆 ……	(186)	(五)酱豇豆 ……	(187)
(三)虾油豇豆 ……	(187)		
三十 菜花产品 ……	(187)		
(一)干菜花 ……	(187)	(二)速冻菜花 ……	(187)
三十一 甜菜产品 ……	(188)		
干甜菜 ……	(188)		
三十二 甘薯产品 ……	(188)		
(一)甘薯干 ……	(188)	(五)甜薯片 ……	(190)
(二)薯米 ……	(188)	(六)甘薯果脯 ……	(191)
(三)甘薯粉丝 ……	(189)	(七)果酱薯片 ……	(191)
(四)腌地瓜梗 ……	(190)	(八)甘薯饴糖 ……	(192)

(九)甘薯酱	(192)	(十一)甘薯香醋	(193)
(十)甘薯罐头	(192)		
三十三 刀豆产品	(194)		
(一)青刀豆干	(194)	(三)青刀豆罐头	(194)
(二)甘草刀豆	(194)	(四)速冻刀豆	(195)
三十四 金针菜产品(黄花菜)	(196)		
干黄花菜	(196)		
三十五 豌豆产品	(196)		
(一)干豌豆	(196)	(三)速冻豌豆	(197)
(二)青豌豆罐头	(197)		
三十六 苦瓜产品	(198)		
(一)苦瓜干	(198)	(二)甘草苦瓜	(198)
三十七 蒜苗产品	(198)		
(一)腌蒜苗	(199)	(三)甜酱蒜苗	(199)
(二)糖醋蒜苗	(199)		
三十八 柿子椒产品	(200)		
(一)青椒干	(200)	(五)酱油青椒	(201)
(二)腌柿子椒	(200)	(六)酱青椒	(201)
(三)虾油柿椒	(200)	(七)速冻青椒	(201)
(四)泡甜椒	(200)		
三十九 蒜头产品	(201)		
(一)腌蒜头	(201)	(三)糖醋蒜头	(202)
(二)酸甜蒜头	(202)	(四)甜蒜头	(202)
四十 西葫芦产品	(203)		
(一)奶油西葫芦蓉	(203)	(二)茄汁西葫芦酱	(204)
四十一 芥菜产品(大头菜)	(204)		
(一)腌芥头	(204)	(三)辣芥头	(205)
(二)香辣丝	(205)	(四)五香芥皮	(205)

(五)五香熟芥	(205)	(九)麻辣菜丝	(207)
(六)榨菜	(206)	(十)酱芥丝	(207)
(七)紫香大头菜	(206)	(十一)甜酱芥片	(207)
(八)龙须菜	(207)	(十二)桂花糖熟芥	(208)
四十二 马蹄产品(荸荠)	(208)		
(一)即食马蹄糊	(208)	(三)荸荠脯	(209)
(二)清水马蹄	(209)		
四十三 香椿产品	(210)		
腌香椿	(210)		
四十四 水萝卜产品	(211)		
(一)腌水萝卜	(211)	(二)酱水萝卜	(211)
四十五 苕蓝产品	(211)		
(一)腌苕蓝	(211)	(三)甜辣丝	(212)
(二)酱苕蓝	(211)		
四十六 蕨菜产品	(212)		
(一)干蕨菜	(212)	(三)盐渍蕨菜	(212)
(二)蕨根粉	(212)		
四十七 银耳产品	(213)		
(一)干银耳	(213)	(六)蜜渍银耳	(216)
(二)银耳晶	(213)	(七)银耳果冻	(217)
(三)银耳奶晶	(214)	(八)冰花银耳	(217)
(四)速溶银耳精	(215)	(九)银耳软糖	(218)
(五)即食银耳	(216)	(十)银耳方块茶糖	(218)
四十八 木耳产品	(219)		
(一)干木耳	(219)	(三)木耳蜜饯	(219)
(二)木耳糖	(219)		
四十九 蘑菇产品	(220)		
(一)脱水蘑菇片	(220)	(二)咸蘑菇	(221)