



食品精选配方与工艺

休闲食品

制作工艺与配方

XIUXIAN SHIPIN
ZHIZUO GONGYI YU PEIFANG

章银良 · 主编



国家一级出版社



中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位

• 食品精选配方与工艺 •

休闲食品 制作工艺与配方

章银良 主编

 中国信息出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

内 容 提 要

休闲食品是顺应人类社会由温饱型逐渐向享受型转轨的时尚食品。本书前 2 章介绍了休闲食品的分类、加工技术、加工卫生要求和主要的原辅材料。后 7 章按照休闲食品的分类从原料配方、工艺流程、制作要点、质量要求等方面进行了详细阐述,便于读者亲手实践休闲食品的制作。本书所介绍的休闲食品种类齐全、方法简便可靠,可作为各大院校食品工艺学的教材,也可供广大休闲食品生产者和家庭制作休闲食品时参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

休闲食品制作工艺与配方 / 章银良主编. — 北京:
中国纺织出版社, 2019. 6

ISBN 978 - 7 - 5180 - 6028 - 3

I. ①休… II. ①章… III. ①食品工艺学 ②食品加工
—配方 IV. ①TS201. 1 ②TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2019)第 051323 号

责任编辑:闫 婷 责任校对:寇晨晨

责任设计:品 欣 责任印制:王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

销售电话:010—67004422 传真:010—87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京玺诚印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2019 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880 × 1230 1/32 印张:15

字数:403 千字 定价:42.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前言

我国幅员辽阔,各地的气候、物产不同,人们的生活习惯也不同,因此就形成了各地的不同风味小食品。随着经济的发展和人们消费水平的提高,消费者对休闲食品的需求不断增长,休闲食品工业已经成为一个新兴的食品工业领域,有着广阔的发展空间。但目前食品工艺专业的教材尚未涉及这一方面,因此我们组织部分相关院校食品专业的教师编写了本书,以适应食品工业的新发展。

全书分为九章,由郑州轻工业大学章银良任主编,编写第一章、第二章;郑州轻工业大学安广杰任副主编,编写第六章;郑州轻工业大学张倍旗讲师编写第三章、第八章;郑州轻工业大学时国庆编写第五章、第九章;山西农业大学刘亚平编写第三章、第四章;廊坊师范学院郭红珍编写第七章。章银良教授任主编,负责全书的统稿。

本教材在编写过程中参考了有关文献和专著,编者对这些文献和专著的作者,对大力支持编写和出版工作的中国纺织出版社一并表示衷心感谢!

限于编者水平,错误、缺点在所难免,敬请专家和广大读者批评指正,以便修订改正。

章银良
2019年1月

目录

第一章 休闲食品加工概述	1
第一节 休闲食品的分类	2
一、按生产原料分类	2
二、按原料、加工技术和产品类型综合分类	2
第二节 休闲食品加工技术	3
一、膨化技术	3
二、挤压技术	13
三、油炸技术	18
四、脱水干燥技术	22
五、腌制技术	27
第三节 食品卫生要求	33
一、对食品企业建筑设备的卫生要求	34
二、食品生产经营过程的卫生管理	36
三、食品企业的卫生制度	38
第二章 休闲食品主要原、辅料	41
第一节 主要原料	41
一、果蔬	41
二、蔗糖	42
三、面粉	44
四、花生	45
五、食用油	45
六、大米及米粉	46
七、畜禽肉	47
八、花卉	48
第二节 辅助原料	50

一、奶粉	50
二、蛋品	51
三、蜂蜜	51
四、饴糖	52
五、琼脂	53
第三节 常用食品添加剂	54
一、着色剂	54
二、香精香料	55
三、防腐剂	57
四、膨松剂	61
五、酸度调节剂	63
六、漂白剂	64
七、稳定和凝固剂	64
八、几种食品强化剂	65
第三章 粮食类休闲食品	69
第一节 谷物类	69
一、玉米花	69
二、玉米果	69
三、米果	71
四、玉米香酥豆	75
五、玉米脆片	76
六、玉米糕	77
七、蛋黄玉米酥饼	78
八、糯玉米穗	80
九、米饼干	81
十、低热干酪增香玉米卷	82
十一、锅巴	83
十二、茶香大米锅巴	84
十三、酒香膨化糖	86

十四、米饼	86
十五、膨化夹心米酥	87
十六、玉金酥	90
十七、小米方便食品	90
十八、桃片糕	93
十九、咪巴	94
二十、香酥片	95
二十一、蒜力酥	96
二十二、麦粒素	99
二十三、营养麦圈和虾球	100
二十四、黑米膨化小食品	101
二十五、黑玉酥	102
二十六、油炸膨化米饼	102
二十七、黑芝麻玉米片	103
二十八、麦芽纤维片	104
第二节 面点类	104
一、饼干	104
二、韧性饼干	106
三、酥性饼干	107
四、苏打饼干	109
五、维夫饼干	110
六、点心饼干	112
七、蛋黄饼干	113
八、奶油饼干	113
九、五花饼干	114
十、可可夹心饼干	115
十一、富锌饼干	116
十二、甜酥奶饼干	117
十三、高蛋白韧性饼干	119
十四、燕麦饼干	120

十五、锌、铁、钙保健饼干·····	121
十六、撒糖屑曲奇饼干·····	122
十七、杏仁酥·····	123
十八、芝麻酥·····	124
十九、通心酥·····	125
二十、双色酥·····	126
二十一、咸味酥·····	127
二十二、金钱酥·····	128
二十三、蛋黄桃酥·····	129
二十四、牡丹酥·····	130
二十五、奶油浪花酥·····	131
二十六、奶油核桃酥·····	131
二十七、奶油巧克力蛋黄酥·····	132
二十八、奶油起酥·····	133
二十九、奶油干点心·····	134
三十、吧啦饼·····	135
三十一、托果·····	136
三十二、开口笑·····	137
三十三、螺丝转·····	138
三十四、千层红樱塔·····	139
三十五、蛋奶酥饼·····	140
三十六、萨其马·····	141
三十七、海带保健蛋糕·····	142
三十八、香蕉水果蛋糕·····	143
三十九、蛋卷·····	144
第四章 坚果类休闲食品·····	146
第一节 瓜子类·····	146
一、五香葵花子·····	147
二、五香西瓜子·····	148

三、五香奶油瓜子·····	149
四、十香瓜子·····	150
五、椒盐南瓜子·····	151
六、多味南瓜子·····	151
七、奶茶香南瓜子·····	152
八、膨化南瓜子仁·····	153
九、盐炒白瓜子(A)·····	153
十、盐炒白瓜子(B)·····	154
十一、风味白瓜子仁·····	154
十二、风味黑瓜子·····	155
十三、草药瓜子·····	156
十四、话梅瓜子·····	157
十五、美味瓜子·····	157
十六、奶油瓜子·····	157
十七、酱油瓜子·····	158
十八、玫瑰瓜子·····	159
十九、玫瑰红瓜子·····	159
二十、盐霜葵花子·····	160
二十一、多味葵花子·····	160
二十二、烤香葵花子·····	160
二十三、调味葵花仁·····	161
第二节 花生类·····	161
一、脆仁巧克力·····	162
二、鱼皮花生·····	163
三、蜂蜜花生·····	164
四、蜂蜜香酥花生·····	166
五、蛋黄花生·····	167
六、腐乳花生·····	167
七、雪衣花生·····	168
八、奶油可可花生·····	168

九、奶油五香花生米·····	170
十、奶油香酥花生·····	170
十一、济宁酱花生米·····	171
十二、花生粘(天津)·····	172
十三、白鸽蛋(广西)·····	173
十四、潮式花生酥·····	173
十五、琥珀花生·····	175
十六、甜酥花生·····	176
十七、花生糖·····	177
十八、椒盐花生米·····	179
十九、怪味花生米·····	180
二十、香脆花生米·····	180
二十一、五香花生仁·····	181
二十二、辣椒花生酥·····	182
二十三、保健型醋蜜花生·····	183
二十四、枸杞花生·····	185
二十五、多味花生·····	185
二十六、巧克力花生豆·····	187
二十七、香酥多味花生·····	187
二十八、香脆花生(带壳)·····	188
二十九、椒盐花生·····	189
三十、盐水花生·····	189
三十一、香蜜酥花生(A)·····	190
三十二、香蜜酥花生(B)·····	191
三十三、蜜甜酥花生仁·····	192
三十四、蜜甜花生米·····	193
三十五、绿衣花生·····	194
三十六、异香花生·····	195
第三节 蚕豆类·····	195
一、捂酥豆·····	196

二、五香蚕豆·····	197
三、十香乌豆·····	197
四、怪味豆·····	198
五、开花蚕豆·····	198
六、油余兰花豆·····	199
七、蚕豆膨化脆片·····	200
第四节 核桃类·····	201
一、多味核桃·····	201
二、怪味核桃(A)·····	202
三、怪味核桃(B)·····	204
四、核桃羊羹·····	204
五、核桃酥糖·····	205
六、甜核桃仁·····	206
七、烤核桃仁·····	207
八、香脆核桃仁·····	208
九、果珍桃仁·····	208
十、桃仁芝麻糖·····	208
十一、琥珀核桃仁·····	209
第五章 糖类休闲食品·····	210
一、孝感麻糖·····	210
二、麻酥糖·····	213
三、三北藕丝糖·····	214
四、米花糖·····	215
五、香油米花糖·····	216
六、火炙糕·····	217
七、印糕·····	218
八、如意百果糕·····	219
九、新疆龙须酥·····	219
十、开封花生糕·····	220

十一、花生糖·····	221
十二、奶油花生片·····	225
十三、柿饼花生糖·····	226
十四、橘香花生糖·····	226
十五、豆酥糖·····	227
十六、糖大豆·····	228
十七、怪味胡豆·····	229
十八、豆面酥·····	230
十九、黄金椰丝球·····	231
二十、牛皮糖·····	231
二十一、什锦南糖·····	232
二十二、牛奶布丁·····	233
二十三、果冻·····	235
二十四、冬瓜糖·····	236
二十五、冬瓜保健软糖·····	236
二十六、梨膏糖·····	238
二十七、桑葚糖·····	239
二十八、薄荷糖·····	239
二十九、胖大海润喉糖·····	239
三十、姜糖·····	241
三十一、糖衣紫姜·····	241
三十二、葱酥糖姜·····	243
三十三、糖醋酥姜·····	244
三十四、甘草姜糖·····	245
第六章 鱼肉类休闲食品 ·····	248
第一节 水产品类休闲食品 ·····	248
一、美味鱼肉脯·····	250
二、五香鱼脯·····	252
三、五香烤鱼·····	253

四、香甜鱿(墨)鱼干	254
五、墨鱼干丝	256
六、美味烤鱼片	258
七、多味小鲫鱼干	259
八、龙虾片	260
九、美味丁香鱼罐头	261
十、软包装美味带鱼	263
十一、鲢柳丝	264
十二、多味贻贝休闲食品	265
十三、海带松	266
第二节 鸡肉类休闲食品	267
一、鸡肉松	267
二、无骨鸡柳	268
三、香酥鸡丁	268
四、鸡肉虾条	270
五、膨化鸡肉片	271
第三节 牛肉类休闲食品	272
一、牛肉干	272
二、肉脯	273
三、五香辣味牛肉干	274
四、新型牦牛肉干	275
五、休闲牛肉棒	276
六、牛肉松	277
七、牛肉米片	279
第四节 羊肉类休闲食品	280
一、烤羊肉串	282
二、五香羊肉串	282
第五节 猪肉类休闲食品	284
一、猪肉干	284
二、猪肉松	285

三、肉脯·····	288
四、猪肉南瓜火腿肠·····	289
五、平菇火腿肠·····	290
六、椰果火腿肠·····	291
七、钙营养强化火腿肠·····	293
八、金针菇火腿肠·····	294
九、醇香猪肉条·····	295
第七章 果蔬糖渍类休闲食品·····	297
第一节 概述和分类·····	297
一、概述·····	297
二、分类·····	297
第二节 果品类·····	299
一、苹果·····	299
二、杏·····	304
三、李子·····	306
四、柑橘·····	311
五、山楂·····	315
六、梨·····	318
七、木瓜·····	320
八、桃·····	322
九、无花果·····	325
十、香蕉·····	327
十一、菠萝·····	330
十二、芒果·····	332
十三、樱桃·····	334
十四、枇杷·····	336
十五、柿子·····	337
十六、葡萄·····	339
十七、哈密瓜·····	341

第三节 蔬菜类	342
一、萝卜	342
二、冬瓜	345
三、生姜	348
四、番茄	351
五、甘薯	353
六、南瓜	358
七、莴笋	360
八、荸荠	362
九、山药	364
十、苦瓜	366
十一、茄子	369
十二、大蒜	371
第四节 凉果类	373
一、青梅	373
二、杨梅	377
三、橄榄	380
第八章 枣类休闲食品	382
一、无核蜜枣	382
二、京式蜜枣	383
三、南式蜜枣	384
四、桂花枣脯	386
五、大枣口含片	387
六、酒枣	389
七、乌枣干	390
八、营养红枣干	392
九、果仁枣糕	393
十、美味大枣冻	395
十一、水晶枣	396

十二、花生脆枣·····	397
十三、姜枣、芪杞枣·····	398
十四、玉枣·····	401
十五、真空低温油炸香酥枣·····	403
十六、红枣果冻·····	406
十七、巧克力糖衣滋补夹心枣·····	407
十八、枣泥花生软糖·····	409
十九、气流膨化空心枣·····	411
二十、红枣保健维钙片·····	413
二十一、枣果丹皮·····	414
第九章 菌类和花类休闲食品·····	417
第一节 菌类·····	417
一、香菇松·····	417
二、苔味香菇松·····	418
三、香菇牛肉松·····	419
四、椒盐香菇干·····	420
五、多味金针菇干·····	421
六、麻辣金针菇·····	422
七、香酥平菇条·····	423
八、平菇肉松·····	423
九、茯苓夹饼·····	424
十、菌丝如意酥·····	425
十一、雪花银耳·····	426
十二、猴头蛋白糖·····	427
十三、食用菌蜜饯·····	428
十四、灵芝美容豆·····	431
十五、牛肝菌牛皮糖·····	432
十六、黑木耳饴·····	433
十七、三合一银耳膏·····	434

十八、菌丝米雪饼·····	435
十九、膨化双孢菇·····	436
二十、猴头菌丝核桃酪·····	437
二十一、食用菌多糖片·····	438
二十二、八珍菌脆片·····	440
第二节 花类·····	441
一、油炸南瓜花·····	441
二、花粉四合晶·····	442
三、虞美人花粉口香糖·····	443
四、蜂花粉蜜红豆饼干·····	444
五、蜂花粉巧克力·····	444
六、芝麻桂花凉糕·····	445
七、特制韭菜花·····	446
八、玫瑰花糕·····	447
九、玫瑰美人含片·····	448
十、菊花酒心巧克力·····	449
十一、金兰润喉糖·····	450
十二、桂花橄榄·····	452
十三、桂花核桃糖·····	453
十四、川式桂花蜜饯·····	453
十五、川式玫瑰蜜饯·····	454
十六、苏式玫瑰果·····	454
参考文献·····	456