


HUASE XIAOSHIPIN JIAGONGFA

花色小食品 加工法

修订版(下)

曾强 编著



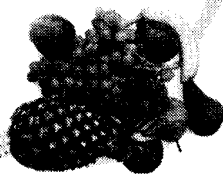
 中国轻工业出版社

花色小食品

加工法

修订版

(下)



曾 强 编著

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

花色小食品加工法 (下) 曾强编著. —修订版. —北京: 中国轻工业出版社, 2001.5
ISBN 7-5019-1887-2

I. 花… II. 曾… III. 小食品-食品加工 IV. TS219

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 20012 号

责任编辑: 国 帅 彭倍勤 责任终审: 滕炎福 封面设计: 崔 云
版式设计: 智苏亚 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 中国人民警官大学印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2001 年 5 月第 2 版 2001 年 5 月第 1 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 8.125

字 数: 204 千字 印数: 1-4000

书 号: ISBN 7-5019-1887-2/TS·1199

定 价: 15.00 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

前 言

为了充分利用农业资源，生产出更多花色品种小食品，繁荣市场，满足广大人民群众的生活需要，笔者于1991年、1996年曾编写了《花色小食品加工法》及《花色小食品加工法续集》两本书，得到广大读者的欢迎，多次重印仍不能满足需要，不断有读者来信、来电咨询技术问题并希望我再多编写些这方面的书。为了不辜负读者的期望，本人整理了近年来个人在食品产品开发实践中的经验和体会，查阅有关技术资料，重新编写了此书。

本书在原书基础上，按原料进行了归类，计量单位进行了统一，文字上作了修订，又重新增加了180余种小食品加工的方法。因此本书不仅涵盖了上两本书的内容，又补充了新内容。为了便于不同读者使用，全书分为上、下两册。上册主要介绍以豆类、花生、米类、玉米、麦类、薯类、瓜类、食用菌、野生植物为原料，经加工制成的270余种食品的加工方法及特点，包括50余种传统食品及乡土风味小食品。下册介绍了以水果、蔬菜、肉类、蛋类、水产品为原料制成的210余种食品的加工方法及特点。本书对大、中、小型食品企业、大中专院校师生及食品科研单位技术人员都适用，有实用性和参考价值。

本书中，如有不足之处，敬请同行们指正。

编著者

2001.2

目 录

水 果 制 品

| | |
|--------------------------|------|
| 一、核桃乳饮料 | (1) |
| 二、柿汁饮料 | (2) |
| 三、乳酸草莓汁饮料 | (3) |
| 四、香蕉混合饮料 | (4) |
| 五、番石榴汁饮料 | (6) |
| 六、山楂、红枣、枸杞、胡萝卜复合饮料 | (7) |
| 七、红枣参苓膏 | (9) |
| 八、枸杞杏仁露 | (10) |
| 九、糖水什锦瓜果罐头 | (11) |
| 十、糖水栗子罐头 | (12) |
| 十一、油炸苹果酥片 | (13) |
| 十二、无花果果脯 | (14) |
| 十三、低糖杨桃脯 | (16) |
| 十四、低糖多味余甘子果脯 | (17) |
| 十五、开口松子 | (18) |
| 十六、鲜草莓汁软糖 | (19) |
| 十七、营养山楂冻 | (20) |
| 十八、糖水橘子罐头 | (21) |
| 十九、柑橘酒 | (23) |
| 二十、柑橘汁 | (25) |
| 二十一、从柑橘残次落果提取柠檬酸 | (26) |

| | |
|------------------------------|------|
| 二十二、橘饼 | (27) |
| 二十三、柑橘皮提取香精油和果胶 | (28) |
| 二十四、柑橘马菜兰 | (31) |
| 二十五、果胶软糖 | (32) |
| 二十六、金橘丝 | (33) |
| 二十七、橘酱和橘皮膏 | (33) |
| 二十八、用柑橘皮制橘香露酒、柑橘汽酒和橘香茶 | (34) |
| 二十九、香甜橘饼 | (36) |
| 三十、柑橘皮制食醋 | (37) |
| 三十一、橘皮粉 | (38) |
| 三十二、橘皮青红丝 | (38) |
| 三十三、苹果梨罐头 | (40) |
| 三十四、粒粒橙饮料 | (41) |
| 三十五、蜜桃乳饮料 | (42) |
| 三十六、粒粒菠萝汁 | (43) |
| 三十七、杨梅果肉粒粒饮料 | (44) |
| 三十八、香蕉原汁 | (46) |
| 三十九、椰子汁绿豆奶 | (47) |
| 四十、果汁奶饮料 | (49) |
| 四十一、“罗汉可乐”保健饮料 | (50) |
| 四十二、菱角酱 | (51) |
| 四十三、板栗果脯 | (52) |
| 四十四、低糖菠萝果脯 | (53) |
| 四十五、低糖金橘果脯 | (54) |
| 四十六、莲子蜜饯 | (56) |
| 四十七、桂圆夹心蜜饯 | (57) |
| 四十八、苹果脆片 | (58) |
| 四十九、油氽香蕉片 | (59) |
| 五十、金黄色葡萄干 | (60) |

| | |
|-------------------|------|
| 五十一、胡柚陈皮 | (61) |
| 五十二、胡柚皮蜜饯 | (62) |
| 五十三、胡柚砂囊罐头 | (63) |
| 五十四、胡柚悬浮果汁 | (64) |
| 五十五、猕猴桃干 | (65) |
| 五十六、猕猴桃果丹皮 | (66) |
| 五十七、猕猴桃蜜饯 | (66) |
| 五十八、加糖猕猴桃片 | (67) |
| 五十九、猕猴桃酱 | (68) |
| 六十、猕猴桃果汁 | (69) |
| 六十一、猕猴桃果晶 | (70) |
| 六十二、糖水猕猴桃罐头 | (72) |
| 六十三、猕猴桃酒 | (74) |
| 六十四、猕猴桃汽酒 | (75) |
| 六十五、柿饼 | (75) |
| 六十六、柿片干 | (76) |
| 六十七、柿冻糕 | (77) |
| 六十八、柿糖 | (77) |
| 六十九、柿蜜 | (78) |
| 七十、柿子果酒 | (78) |
| 七十一、糖水柿子罐头 | (80) |
| 七十二、山楂片 | (81) |
| 七十三、山楂糕 | (81) |
| 七十四、红果脯 | (82) |
| 七十五、山楂果丹皮 | (83) |
| 七十六、山楂酱 | (84) |
| 七十七、糖水山楂 | (85) |
| 七十八、红果酒 | (87) |
| 七十九、山楂白酒 | (87) |

| | |
|----------------|-------|
| 八十、特制山楂酒 | (88) |
| 八十一、红果汁 | (89) |
| 八十二、山楂果冻、软糖 | (89) |
| 八十三、提取山楂色素 | (91) |
| 八十四、山楂冻 | (91) |
| 八十五、梅精 | (92) |
| 八十六、甘草梅 | (92) |
| 八十七、玫瑰梅 | (93) |
| 八十八、乌梅饼 | (94) |
| 八十九、绍兴青梅 | (94) |
| 九十、广东话梅 | (95) |
| 九十一、苏州青梅蜜饯 | (95) |
| 九十二、香草话梅 | (96) |
| 九十三、糖青梅 | (96) |
| 九十四、酸梅饮料 | (97) |
| 九十五、枣脯 | (97) |
| 九十六、南式蜜枣 | (98) |
| 九十七、京式蜜枣(金丝蜜枣) | (99) |
| 九十八、无核蜜枣 | (102) |
| 九十九、醉枣 | (103) |
| 一〇〇、焦枣 | (104) |
| 一〇一、乌枣(熏枣、黑枣) | (104) |
| 一〇二、南枣 | (105) |
| 一〇三、枣酱(枣泥) | (106) |
| 一〇四、大枣罐头 | (108) |
| 一〇五、枣酒 | (108) |
| 一〇六、调制枣酒 | (109) |
| 一〇七、枣醋 | (109) |
| 一〇八、大红枣露 | (110) |

| | |
|----------------|-------|
| 一〇九、酸枣汽水 | (111) |
|----------------|-------|

蔬 菜 制 品

| | |
|-------------------|-------|
| 一、胡萝卜汁 | (112) |
| 二、盐水胡萝卜罐头 | (113) |
| 三、胡萝卜酱(泥)罐头 | (115) |
| 四、胡萝卜脯 | (118) |
| 五、胡萝卜粉 | (119) |
| 六、胡萝卜糖片、糖卷 | (120) |
| 七、胡萝卜饼干 | (121) |
| 八、鸡汁胡萝卜罐头 | (121) |
| 九、金参果茶 | (121) |
| 十、甜橙-胡萝卜复合汁 | (122) |
| 十一、魔芋片和魔芋精粉 | (124) |
| 十二、魔芋面条 | (125) |
| 十三、魔芋面包 | (125) |
| 十四、魔芋蛋糕 | (126) |
| 十五、魔芋粉条 | (126) |
| 十六、魔芋豆腐(I) | (127) |
| 十七、魔芋豆腐(II) | (128) |
| 十八、雪魔芋 | (128) |
| 十九、原汁番茄罐头 | (129) |
| 二十、番茄酱罐头 | (130) |
| 二十一、番茄果茶 | (131) |
| 二十二、番茄脯 | (132) |
| 二十三、番茄雪糕 | (133) |
| 二十四、咸莴笋 | (135) |
| 二十五、甜莴笋 | (135) |

| | |
|-----------------|-------|
| 二十六、辣莴笋 | (136) |
| 二十七、酱莴笋 | (136) |
| 二十八、五香莴笋片 | (137) |
| 二十九、糖醋莴笋丝 | (137) |
| 三十、美味莴笋罐头 | (138) |
| 三十一、莴笋罐头 | (138) |

肉类制品

| | |
|-------------------|-------|
| 一、烧乳猪 | (141) |
| 二、方便东坡肉 | (142) |
| 三、梅干菜肉 | (143) |
| 四、水晶冰肴 | (144) |
| 五、“宁富”肉圆 | (145) |
| 六、闫山猪皮条 | (147) |
| 七、粉蒸肉 | (148) |
| 八、美味肉馅罐头 | (149) |
| 九、胡萝卜肉 | (151) |
| 十、蔬菜汁复合火腿肠 | (151) |
| 十一、家制传统粉肠 | (153) |
| 十二、水晶蹄爪 | (154) |
| 十三、出口猪蹄筋 | (155) |
| 十四、风干猪舌 | (156) |
| 十五、软包装五香牛肉 | (157) |
| 十六、新型牦牛肉干 | (159) |
| 十七、休闲牛肉棒 | (160) |
| 十八、兔肉脯(麻辣味) | (161) |
| 十九、兔肉香肠 | (162) |
| 二十、麻辣兔肉松 | (163) |

| | |
|-------------------|-------|
| 二十一、鸡脆软罐头 | (164) |
| 二十二、扒鸡 | (165) |
| 二十三、烧鸭 | (166) |
| 二十四、糟鹅 | (166) |
| 二十五、卤猪肉 | (167) |
| 二十六、烤叉肉 | (168) |
| 二十七、金华火腿 | (169) |
| 二十八、人造火腿 | (171) |
| 二十九、湖南小香肠 | (171) |
| 三十、五香辣味牛肉干 | (172) |
| 三十一、五香兔肉 | (173) |
| 三十二、鸡肉松 | (174) |
| 三十三、熏鸡 | (175) |
| 三十四、酸辣鸡 | (176) |
| 三十五、袖珍烧鸡 | (177) |
| 三十六、鹤鹑肉干 | (178) |
| 三十七、香菇鹤鹑软罐头 | (179) |
| 三十八、烧鹅 | (180) |
| 三十九、秘制酱鸭 | (181) |

蛋 制 品

| | |
|-----------------|-------|
| 一、无铅皮蛋 | (183) |
| 二、鹤鹑皮蛋 | (184) |
| 三、多油咸鸭蛋 | (185) |
| 四、快速腌制咸鸭蛋 | (185) |
| 五、辣酱腌蛋 | (186) |
| 六、糟蛋 | (187) |
| 七、五香鹤鹑蛋罐头 | (188) |

水产、藻类制品

- 一、美味丁香鱼罐头 (190)
- 二、软包装美味带鱼 (191)
- 三、鲢柳丝 (193)
- 四、五香爆鱼 (194)
- 五、五香鱼软罐头 (195)
- 六、鱼香肠 (196)
- 七、多味贻贝即食品 (197)
- 八、油炸鱼圆 (198)
- 九、虾片 (199)
- 十、滋补黄鳝罐头 (200)
- 十一、彩珠饮料 (201)
- 十二、风味龙须菜 (202)
- 十三、海藻挂面 (203)
- 十四、调味海带 (204)
- 十五、海带松 (205)
- 十六、香酥海带 (206)
- 十七、海带糕 (207)
- 十八、海荷茶 (207)
- 十九、海带营养辣酱 (208)
- 二十、海带饮料 (209)
- 二十一、海带面包 (210)
- 二十二、海带豆 (211)
- 二十三、海带面条 (212)
- 二十四、速冻海带 (213)
- 二十五、美味烤鱼片 (214)
- 二十六、多味小鲫鱼干 (215)

| | |
|-----------------|-------|
| 二十七、美味鱼火腿 | (216) |
| 二十八、龙虾片 | (218) |
| 二十九、糟鱼 | (219) |

家制小食品及调味料

| | |
|------------------|-------|
| 一、家制杏仁霜 | (221) |
| 二、家制黑芝麻糊 | (221) |
| 三、家制美味虾条 | (222) |
| 四、家制空心芒果 | (223) |
| 五、家制石榴气鼓 | (223) |
| 六、家制香菇麻叶 | (224) |
| 七、家制多色雪蕉 | (225) |
| 八、家制冰淇淋两例 | (225) |
| 九、家制万能佐料汁 | (226) |
| 十、家制沙拉酱 | (226) |
| 十一、自制姜醋 | (227) |
| 十二、自制姜蜜 | (227) |
| 十三、自制姜蒜调味汁 | (228) |
| 十四、自制火锅调料 | (228) |
| 十五、姜片干 | (229) |
| 十六、生姜油 | (229) |
| 十七、五味姜 | (230) |
| 十八、糖姜片 | (231) |
| 十九、酱姜 | (231) |
| 二十、酸姜 | (232) |
| 二十一、姜糖 | (232) |
| 二十二、腌醋蒜 | (233) |
| 二十三、糖蒜薑 | (234) |

| | |
|------------------|-------|
| 二十四、无臭糖醋蒜瓣 | (234) |
| 二十五、蒜蓉酱 | (235) |
| 二十六、无臭大蒜粉 | (235) |
| 二十七、脱臭大蒜液 | (236) |

家常小菜腌制品

| | |
|---------------|-------|
| 一、蒜香酱洋姜 | (237) |
| 二、萝卜豆 | (238) |
| 三、腌韭菜 | (239) |
| 四、酱杏仁瓜 | (239) |
| 五、泡菜 | (240) |
| 六、甜酱藕片 | (241) |
| 七、辣三丁 | (241) |
| 八、笋豆干 | (242) |
| 九、南京素什锦 | (243) |
| 十、酸辣洋白菜 | (243) |

水果制品

一、核桃乳饮料

(一) 原料

核桃仁、蛋白糖、复合乳化剂（单甘酯、蔗糖酯、海藻酸钠）、食用碱、核桃脱皮剂。

(二) 工艺流程

核桃仁→原料挑选→浸泡→脱皮→漂洗→磨浆分离→胶体磨磨细→配料→脱气→均质→加热→灌装→封口→杀菌→冷却→保温观察→检验合格→贴标→成品

(三) 操作要点

1. 原料挑选：选择肉质饱满、无霉变的核桃仁，并除去杂质。
2. 浸泡：清洗干净后，将核桃仁用水浸泡，使之充分吸水膨胀。
3. 脱皮：用核桃仁脱皮机（福建产）脱皮。用蒸汽将夹层锅内适量的水加热至 80℃，然后加 2% 的食用碱及 0.2% 的核桃脱皮剂，溶解后，倒入已浸泡好的核桃仁，继续加热并充分搅拌，作用 5min 后即可将核桃仁捞出，然后用高压水管冲去外皮。
4. 漂洗：先用流动水漂洗去皮后，然后加入适量的柠檬酸以中和残留的碱，最后再用清水洗干净。
5. 粗磨：用分离式磨浆机将核桃仁磨成浆体，同时加入 70℃ 左右的热水。把渣分离出来后进行第二次磨浆分离。
6. 细磨：两次浆液合并，入胶体磨进行细磨。
7. 配料：磨好的浆入调配缸，按需要加入蛋白糖及复合乳化剂，

乳化剂总量为 0.25%。

8. 脱气：在真空度为 80kPa 下脱气。

9. 均质：二次均质。第一次压力为 30MPa，第二次 25MPa。

10. 加热：均质后将料液打入贮料缸，蒸汽夹层加热至 70~80℃。

11. 灌装、封盖：趁热灌装，自动封盖。

12. 杀菌、冷却：高温杀菌，121℃15min，杀菌后冷却至室温。

13. 保温观察、检验、包装：将罐身擦干后，送入保温室 37℃ 下放置 5~7d，观察检验，合格者即可贴标包装入成品库。

（四）产品特点

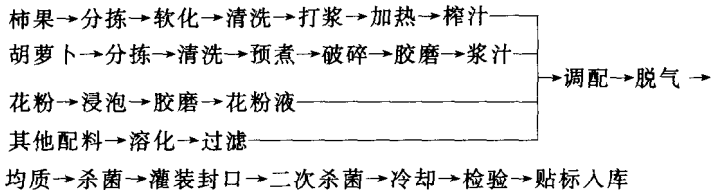
本品为均匀一致的乳白液体，口感细腻、核桃香味浓郁，醇香可口，不含蔗糖，营养丰富，糖尿病人也可饮用。该品还具有黑须发、润肌肤、健脑养精，延缓衰老的功效。

二、柿汁饮料

（一）原料

柿果 200kg，胡萝卜 50kg，蔗糖 40kg，蛋白糖 100g（甜度为蔗糖的 200 倍），柠檬酸 1kg，花粉 0.5kg，羧甲基纤维素钠（简称 CMC-Na）2kg，异抗坏血酸钠 0.2kg，加水至 1000L。

（二）工艺流程



（三）操作要点

1. 柿汁制备：将柿果经拣选，剔除腐烂果，用乙烯利处理使其软化，或放置自然软化。用水清洗后，在打浆机中打成柿浆（筛网

孔径 1.0mm)。将柿浆置夹层锅中加热至 90℃ 以上。冷却后过 60~80 目尼龙网榨汁。在柿汁中加入适量明胶液以去除残留的单宁类物质。

2. 胡萝卜浆制备：胡萝卜经分拣后清洗干净，去除青头，沸水预煮 15~30min，去除表皮，破碎成块，加适量水在胶体磨中磨成浆，过 40 目尼龙网榨汁，去除少量粗大纤维物质。

3. 花粉液制备：将花粉仔细拣选，去除异杂物质，加水浸泡 2~4h，然后在胶体磨中磨浆，过 100 目尼龙网榨汁备用。

4. 其他配料如蔗糖等，加水溶化后过滤备用。

5. 调配：将各种配料按配方要求进行调配，搅拌均匀后脱气。

6. 均质：9.8~19.6MPa 压力下均质。

7. 杀菌：90℃ 以上保温 3min，趁热灌装封口。

8. 二次杀菌：90℃ 以上水中保温 15~20min。

9. 冷却、检验、贴标：分段冷却至 38℃，检验合格后贴标入库。

(四) 产品特点

本品为黄色混浊液，均匀一致，无沉淀、无分层，具有柿果典型风味，酸甜可口，营养丰富。

三、乳酸草莓汁饮料

(一) 原料

新鲜草莓、乳酸菌、酵母菌、马铃薯、葡萄糖、磷酸二氢钾、硫酸镁、稳定剂、防腐剂、香味剂、维生素 B₁。

(二) 工艺流程

草莓果浆制备 → 发酵 → 浆渣分离 → 过滤 → 蒸煮杀菌 → 自然沉降 →
菌种培养

澄清液提取 → 稀释调配 → 包装 → 成品

(三) 操作要点

1. 菌种培养：取水 2000mL，马铃薯 400g（去皮、切块，煮沸