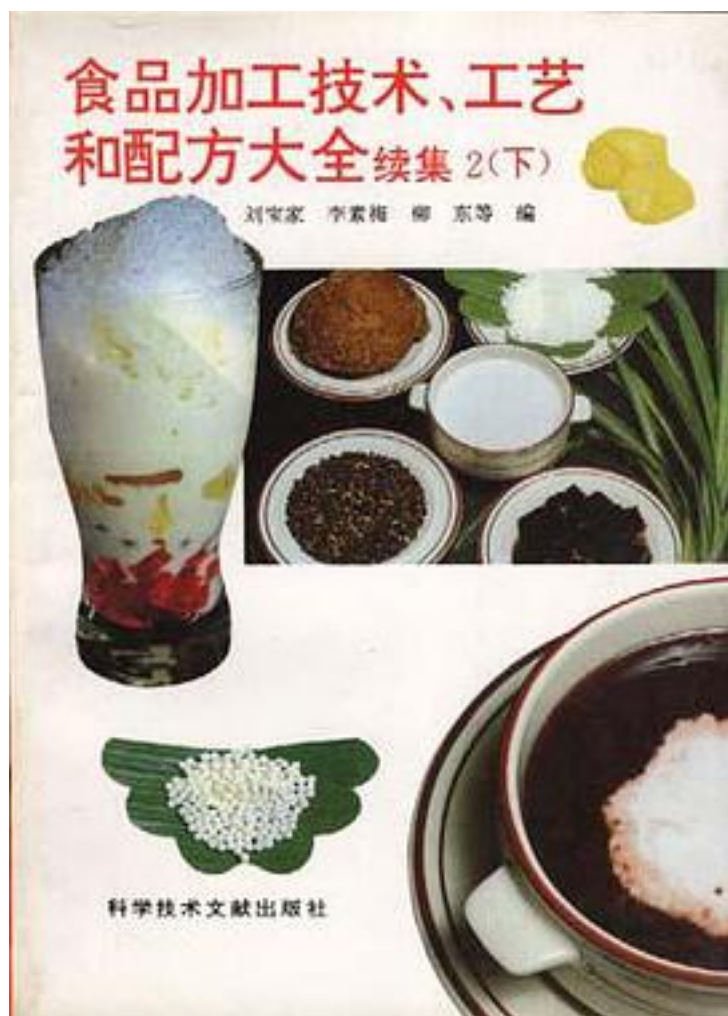


食品加工技术、工艺和配方大全——续集2(下)



[食品加工技术、工艺和配方大全——续集2\(下\)_下载链接1_](#)

著者:

出版者:科学技术文献出版社

出版时间:1995-11

装帧:平装

isbn:9787502324858

内 容 简 介

本《大全》续集2收集了国内、外食品近3000种，包括我国南北各地的传统食品、风味食品和名、特、优食品，以及近年来国内、外出现的食品新品种。每种食品的介绍都以原料配

方、制作方法和产品特点为主，同时还对一些产品的工艺流程、质量标准、卫生标准、食用方

法、产品疗效等进行了介绍。是一本实用性很强的技术操作工具书。本书分上、中、下三册出

版。

下册内容包括：一、糖类食品：糖、糖浆、糖膏、糖果；二、水果食品：果脯蜜饯，果干、

炒煮酱制品，果汁、酱、泥、冻、羹、酪、露、膏、糕；三、酒类：蒸馏酒，发酵原酒，配制

酒（汽酒、洋酒、药酒、鸡尾酒）；四、饮料：茶，咖啡，可可，汽水，果蔬汁饮料，蔬菜饮

料，豆料（油料）饮料，乳饮料，营养、滋补、健身饮料，格瓦斯，固体饮料，冰冻饮

料（冰淇淋、雪糕、冰糕、冰杯等），国外流行的冷饮、冷食（桑得、巴菲、奶昔、着喱等）。

作者介绍:

目录: 目 录

一、糖类食品

1.糖、糖浆、糖膏

风糖

糖丝

糖水

速溶葡甘露聚糖

甘薯粗淀粉饴糖

清糖浆

果味糖浆

桃子糖浆

橘子糖浆

柠檬糖浆 (一)

柠檬糖浆 (二)

杨梅糖浆 (一)

杨梅糖浆 (二)

草莓糖浆 (一)

草莓糖浆 (二)

草莓糖浆 (三)

椰子糖浆

山楂糖浆

丁香酸梅糖浆

香草糖浆
薄荷糖浆
红茶糖浆
可可糖浆
巧克力糖浆
白糖膏
蛋白糖膏
冬糖膏

2.糖果

(1) 硬糖

棒棒糖
水果棒棒糖
超级水果糖
半圆水果糖
保质硬水果糖
果皮糖
果汁硬质块糖
杏仁香糖
仁丹香糖
蛋白香糖
奶油香球糖
可可球糖
白脱球糖
薄荷球糖
牛奶球糖
咖啡糖

(2) 软糖

雪花软糖（琼脂软糖）
三色软糖
桔子软糖
马蹄软糖
山楂软糖
白薯软糖
果汁软糖
碎花生米软糖
花生酱软糖
牛皮糖

(3) 太妃糖、蛋白糖

太妃糖
花生太妃糖
双喜奶油太妃糖
白雪太妃糖
香妃子太妃糖
乳脂糖（太妃糖）
蛋白糖

(4) 米花糖、核桃糖

米花糖
芝麻米花糖
油酥米花糖
猪油米花糖
油炒糖米花（广西）
桂花核桃糖
胡桃仁糖

(5) 豆糖、芝麻糖、花生糖

通海豆末糖
豆面酥糖
芝麻糖
片式芝麻糖
黑白麻酥糖（武汉）
桂林酥糖（广西）
孝感麻糖
蜂蜜麻糖
黑脚骨糖（宁波）
白脚骨糖
麻宵酥（广西）
花生糖（广西）
大众花生糖
闽北花生酥
白鸽蛋（广西）
（6）巧克力糖
巧克力棒糖
巧克力太妃糖
巧克力酥心糖
自然巧克力
蛋白巧克力
酒味巧克力
含豆腐渣的被覆巧克力
含双尾菌的夹心巧克力
含二肽甜味剂可可脂奶油巧克力
增加蛋白质含量的奶油巧克力
只溶于口，不溶于手的巧克力
（7）口香糖
洁齿用口香糖
巧克力香草口香糖
复合口感的口香糖
具有饼干组织的口香糖
用甜乳液制口香糖（一）
用甜乳液制口香糖（二）
树胶软糖
（8）其他糖果
棉花糖
贯寸糖
松花糖（广西）
重松糖
软松糖、松枣糖、软桃糖
松子桂圆糖（苏式）
果味钙质粉糖片
豌豆抛光糖
蛋形棉花抛光糖
彩色珍珠糖
杏仁糖
白薯酥糖（北方）
关东糖（灶糖）
百果梨膏糖
常州葱管糖
含白兰地粉末酒糖果
含威士忌粉末酒糖果
无糖糖果

二、水果食品

1.果脯蜜饯

(1) 仁果类

蜜饯苹果

新法制苹果蜜饯

家制苹果脯

海棠脯

沙果脯

家制梨脯

蜜饯梨

蜜饯山楂

豆沙糖葫芦（北京）

加馅糖葫芦（北京）

(2) 核果类

杏脯（一）

杏脯（二）

家制杏话梅

家制蜜饯杏

家制李脯（带核）

黄金李脯

糖李子

咸味李果

陈皮梅

甘草梅

(3) 柑桔果类

家制金桔饼

家制糖桔饼

香甜桔饼

蜜金桔

甘草金桔

橙脯

金桔丝

糖橙皮

糖柚皮

蜜胡柚皮

胡柚陈皮

蜜饯黄皮

九制陈皮

陈皮角

(4) 热带、亚热带果类

橄榄脯

五香橄榄

十香橄榄

脆酥香榄

良友橄榄

话杨梅

蜜枇杷

蜜芒果

(5) 其他果类

蜜枣

金丝蜜枣（北京）

无核糖枣

家制蜜枣

甘草佛手

蜜纹白果

柿脯

无花果脯

葡萄脯

香蕉脯

家制菠萝脯

西瓜脯

白兰瓜脯

哈密瓜脯

蜜酸瓜片

2.果干、炒、煮、酱制品

(1) 果干

椰片干

球椰干

桂圆干制

干燥草莓

下酒干果

压缩水果棒

(2) 炒、煮、酱制品

雪衣核桃

焦酥核桃

琥珀核桃

八果夹心核桃

香酥核桃

甜蜜枣核桃

香酥核桃仁

琥珀桃仁

糖桃仁

咖喱核桃仁

甜酱桃仁

甜酱杏仁

酱桔子

酱柚子

酱苹果

酱油瓜子

甘草瓜子

奶油多味瓜子

多味葵花子

3.果汁、果酱、果泥

鲜果汁

红果汁

冷冻压榨法制取山楂汁

杨梅汁

银耳枣汁

粉末柠檬汁

苹果酱

海棠酱

沙果酱

梨酱

山楂酱

甜杏酱

李子酱

桔子酱 (一)

桔子酱 (二)

家制全桔酱
柑桔皮果酱

芒果酱

龙眼酱

杨梅酱

家制红枣酱

柿子酱

家制猕猴桃酱

无花果酱

沙棘果酱

家制草莓酱

栗子酱 (一)

栗子酱 (二)

冰冻红枣泥

牛奶冻枣泥

冰糖枣泥

红枣板栗泥

雪花核桃泥

4.果冻

果汁冻

带果肉果冻

多味果丁冻

百果冻

五彩蜜饯冻

双味雪梨冻

山楂果冻

马蹄山楂冻

桃冻

杏脯冻

杏子白娃冻

杏仁冻

杏仁豆腐冻

水晶菊花冻

柠檬冻

杨梅冻 (一)

杨梅冻 (二)

白玉香蕉冻

夹心香蕉冻

草莓冻

草莓粉冻

葡萄冻

西瓜冻 (一)

西瓜冻 (二)

柠檬荔枝西瓜冻

西瓜皮冻 (一)

西瓜皮冻 (二)

西瓜鱼胶冻

5.果羹

水果羹

什锦水果羹 (一)

什锦水果羹 (二)

甜城八宝果羹 (四川内江)

糯米银耳水果甜羹

烩果羹

苹果羹
桃油梨羹
甜杏羹
珍珠桔羹
冰糖银耳桔羹
广柑鲜果羹
葡萄汁羹
西米葡萄羹
菠萝羹
猕猴桃羹
核桃羹
栗子羹
桂花鲜栗羹（浙江杭州）
红枣栗子羹
鲜栗子藕粉羹

6.果酪
红果酪（一）
红果酪（二）
甜杏酪
鸳鸯酪
桔子酪
广柑酪
红枣酪
菠萝酪
核桃酪
核桃酪（福建）
核桃酪（浙江）
西瓜酪（一）
西瓜酪（二）

7.果露、果膏
三味果露
香桃冷露
维也纳香橙露
冰糖西瓜露

山楂膏
燕窝秋梨膏（北京“通三益”）
苓贝秋梨膏（北京“通三益”）
灵芝秋梨膏（北京“通三益”）

8.杏仁豆腐
杏仁豆腐（一）
杏仁豆腐（二）
杏仁豆腐（三）
杏仁豆腐（四）
杏仁豆腐（五）
杏仁豆腐（六）
杏仁豆腐（七）
杏仁豆腐（北京）
杏仁豆腐（江苏）

9.果糕
苹果糕
鲜桃水晶糕
杏子奶油糖糕
金糕
家制多维山楂糕

油炸山楂糕
蜂霜酸炸糕
糊塌糕（北京）
青梅糕
乌梅糕
酸梅糕（北京“信远斋”）
青城白果糕（四川）
菠萝糕
菠萝松糕
菠萝水晶糕
菠桔地力糕
香蕉松糕
麻糖榭糕
栗子糕（一）
栗子糕（二）

10.果饼、果酥及其他小食品

桃仁饼
黄桂柿子饼（陕西西安）
煎栗茸软饼
苹果蛋奶酥
果泥酥
桂花栗子酥
牛奶板栗酥
奶油栗子酥
玫瑰球（一）
玫瑰球（二）
百果玫瑰球
核桃球
枣泥丸子
平阴梨丸子
炸鲜果卷
油炸柿饼卷
网油枣泥卷（湖南）
苹果簍
乳沫苹果
苹果奶皮卷
奶油苹果
奶油梨茸
冰冻金糕梨丝
山楂片
果制葡萄珠
草莓富而
草莓木司
奶油香蕉
白雪蕉泥杯
杏仁燕窝
香酥栗茸盒
栗子面小窝头

11.花色水果制品

（1）仁果类
腌苹果
脆皮苹果
酿苹果
八宝瓢苹果（北京）

夹沙苹果
蜜汁莲花苹果
琉璃苹果
高丽苹果
拔丝苹果
美酒烩苹果
焦糖烤苹果
蜜汁三果
玫瑰金丝果
苹果罐
酥炸菜果环
油炸苹果片
糯米梨
酿宝珠梨
挂霜白梨
蜜汁鸭梨
什锦梨罐
炖雪梨蛋盅
红果梨丝
油炸红果

(2) 核果类

蜜汁鲜桃
薄荷鲜桃
冰汁凉桃脯
冻蜜桃
糖水桃子
水晶桃
西米鲜樱桃蚕豆

(3) 柑桔果类

糖水桔子
水晶桔子
拔丝桔子
桔肉银耳
鲜橙篮
水果甜橙篮
蜜汁柚子

(4) 热带、亚热带果类

拔丝荔枝
樱桃龙眼
自制桂圆肉
冰糖雪耳椰子盅
冰糖玫瑰批杷
八宝酿批杷
批杷盅

(5) 坚果类

甜蜜枣核桃
奶栗子
拔丝白果
西米白果
琥珀杏仁

(6) 浆果类

炸菠萝
水晶菠萝
拔丝菠萝

烩菠萝
香炸菠萝条
油炸菠萝块
烤菠萝多司
奶油草莓
草莓冷沙勿来
炸香蕉
拔丝香蕉
挂浆炸香蕉
夹沙香蕉
高丽香蕉
香蕉片
精巧香蕉塔
香蕉西米羹
香蕉冷冻食品
辞旧迎新
糖腌葡萄
奶油葡萄
炸葡萄干
高丽桑椹

(7) 瓜果类

西瓜盅
什锦西瓜盅
冰镇八宝香瓜
(8) 什锦水果

水果全家福
冰淇淋烩水果
水果花篮
蜜三果
冷烩双果
12.水果罐制品
水果罐头制作法
糖水苹果
家制糖水苹果
剥皮苹果块
糖水青梅
家制糖水樱桃
桔子罐头
蜜桔罐头
荔枝糖浆
家制枇杷罐头
剥皮葡萄罐头
菠萝汁糖浆
什锦水果
糖水西瓜
三、酒 类

1.蒸馏酒

(1) 酒

稻麦混酿小曲白酒
玉米小曲白酒
固态法酿碎米小曲白酒
半固态工艺生产小曲低度米酒
改进粳谷川法酿造小曲酒
添加糖化酶AADY及减曲30%生产清香型

普通大曲酒
AADY应用于浓香型麸曲酒
(凉州曲酒)
薯干粉渣酿制固态法白酒
江西谷酒
枣子白酒
蒸米乌龙茶烧酒
蒸芋乌龙茶烧酒
白米、红花烧酒
白米、大麦、红花烧酒
芝麻烧酒
油菜籽烧酒
裙带菜烧酒
海藻烧酒
风信子烧酒
皮渣白兰地
(2) 酒曲
米曲 (小曲)
九种浓香型国家名酒的制曲
2. 发酵原酒
(1) 果蔬发酵酒
苹果酒
梨酒
红枣酒
杨梅酒
柿子酒
桑椹酒
猕猴桃酒
红豆酒
甜瓜酒
哈密瓜酒
南瓜低度酒
三瓜酒
红子酒
番茄酒
(2) 家制果蔬发酵酒
苹果酒 (一)
苹果酒 (二)
苹果越桔酒
梨酒
甜桃酒
樱桃酒
杏酒
青李子酒
黑刺李酒
桔子酒
柠檬酒
海枣酒
家制荔枝酒
菠萝酒
香蕉酒
蔷薇果酒
胡萝卜小麦酒
姜酒

甜菜酒

豌豆荚酒

海藻酒

(3) 葡萄酒、香槟酒

干白葡萄酒

干红葡萄酒

新法制葡萄酒

黑色无核小葡萄干酒

波特酒 (钵酒)

葡萄酒用糖色

传统香槟酒

(4) 米酒及其他发酵酒

薏仁米黄酒

江米酒

糯米甜酒

孝感糊汤米酒 (湖北)

家酿红曲酒

灵芝保健酒

竹酒

奇格 (马奶酒) (蒙古族)

蜂蜜酒 (一)

蜂蜜酒 (二)

低度蜂蜜玫瑰酒

(5) 酿制药酒

桑椹酒

地术酒

地骨酒

地膝酒

地黄酒

杞菊地黄酒

平补酒

拓根酒

菊花首乌酒

加饭百灵酒

龟台四童酒

羊羔酒

松节酿酒

3. 配制酒

(1) 汽酒、小香槟

汽酒

刺梨汽酒

山楂汽酒

青梅汽酒

桔子汽酒

沙棘汽酒

猕猴桃汽酒

有啤酒、果汁香味有酒花不含酒精汽酒

有啤酒、果汁香味无酒花不含酒精汽酒

甘草发泡混合酒

小香槟酒

(2) 果味配制酒

苹果茶甜酒 (一)

苹果茶甜酒 (二)

香梨酒

兰姆梨甜酒
梨桔混合酒
不甜的桔子酒
酸橙酒
桔子柠檬甜酒
柠檬桔子酒
奶油柠檬甜酒
枣子甜酒
杨梅酒
批把甜酒
草莓酒
香瓜草莓混合酒
干葡萄酒加糖配制甜葡萄酒
青葡萄酒
青葡萄甜酒
高级刺梨葡萄酒
龙眼肉酒
戈力酒
山楂酒
杏果甜酒
杏仁酒
玫瑰胡桃甜酒
酸樱桃甜酒
红樱桃甜酒
牛奶樱桃甜酒 (一)
牛奶樱桃甜酒 (二)
梅子甜酒
桔子甜酒 (一)
桔子甜酒 (二)
(3) 花叶配制酒
桂花酒 (一)
桂花酒 (二)
甘菊甜酒
芙蓉甘菊甜酒
桔花甜酒
艾叶酒
苦艾甜酒 (一)
苦艾甜酒 (二)
月桂叶甜酒
可口可乐酒
(4) 其他配制酒
奶油甜酒
蛋丝酒 (四川)
蜂蜜花粉酒
蜂蜜果汁甜酒
(5) 洋酒、仿洋酒
桔子白兰地酒
仿白兰地酒 (一)
仿白兰地酒 (二)
仿白兰地酒 (三)
仿白兰地酒 (四)
仿白兰地酒 (五)
仿白兰地酒 (六)
仿白兰地酒 (七)

仿白兰地酒 (八)

仿白兰地酒 (九)

仿白兰地酒 (十)

仿制威士忌酒

仿制朗姆酒

伏特加酒

俄得克酒

法国式、意大利式味美思 (直接浸泡法)

美国味美思

兰姆甜酒

(6) 雪糕、冰淇淋酒

香草雪糕味美思

菠萝雪糕朗姆酒

薄荷雪糕酒

冰淇淋白兰地酒

冰淇淋荔枝酒

冰淇淋洞庭酒

冰淇淋味美思酒

冰淇淋菊花酒

冰淇淋青梅露酒

冰淇淋红葡萄酒

(7) 配制药酒

白药酒

脂枣酒

治怔忡药酒

养心安神酒

养神酒

威灵仙酒

大风引酒

复方穿山龙药酒

独活牛膝酒

白花蛇酒

珍珠酒

葶杜仲酒

五加皮酒

茵陈酒

巨胜酒

枸杞酒

杞菊地冬酒

白杨皮酒

乌发益寿酒

桃花白芷酒

水陆二仙酒

黄药子酒

复方黄药子药酒

菖蒲桂心酒

蓼酒

磁石酒

原苏联健身药酒

日本周公百岁酒

日本鹿茸酒

日本枸杞酒

(8) 中华鸡尾酒

干汾马天尼

断魂
镜湖月
原野
金利来
碧血剑
彩霞
中国南极长城站
锦绣河山
酒徒的特饮
梦幻洋河
洋河帆影
蓓蕾
盟心扣
日落紫禁城
新春快乐
怪味鸡尾酒
花照罗绮
峨嵋佛光
蜀南竹海
中国马天尼
友谊
黔韵诗情
茅台春色
洞庭秋
水仙花
白莉花
黑天鹅
菠萝宾治
鲜奶宾治 (一)
鲜奶宾治 (二)
双色宾治
美味宾治
(7) 其他西式冷饮、冷食
香橙特饮
加利福尼亚特饮
东方特饮
檀香特饮
鸡尾茄汁
白衣仙子
阿尔卡迪亚
巧克力摩斯
三色水果杯
派阿拉蒙
冰淇淋豆沙
罗姆酒可可球
主要参考文献
· · · · · (收起)

[食品加工技术、工艺和配方大全——续集2\(下\) 下载链接1](#)

标签

评论

[食品加工技术、工艺和配方大全——续集2\(下\) 下载链接1](#)

书评

[食品加工技术、工艺和配方大全——续集2\(下\) 下载链接1](#)