

# 脱水马铃薯

美国马铃薯参考手册

Potatoes<sup>®</sup>  
USA





## 简介

### 为何选择脱水马铃薯？

脱水马铃薯保留了新鲜马铃薯的完整风味、营养和多样性。脱水马铃薯就是去掉水分的真正的马铃薯。

不论是汤品、沙拉、主菜还是甜点，脱水马铃薯都用途广泛、料理效率高，还是天然的无麸质食品。脱水马铃薯可以提高各种餐点的附加值。

### 为何选择美国脱水马铃薯？

凭借其出众的表现和品质，美国脱水马铃薯赢得了极高的声誉，成为全世界食品生产商和餐饮业者的共同选择。

### 从源头开始的高品质

美国脱水马铃薯的高品质从马铃薯田开始，世代积累的种植经验，加上白天日照长、夜晚凉爽、土壤肥沃且不同的马铃薯种植区的气候多样等自然条件，才能培育出品质稳定、味道丰富的美国马铃薯。最终的收获：真正的马铃薯、真正的高品质。

### 自然与工艺的碰撞

美国脱水马铃薯采用先进处理技术，遵循严格标准，完整保存美国新鲜马铃薯的风味与口感，确保产品的稳定性、安全与品质。

### 用途广泛

源自于马铃薯本身的多样性，美国脱水马铃薯产品用途广泛，马铃薯丁、薯片、薯丝、马铃薯雪花粉、马铃薯颗粒全粉和马铃薯粉都被广泛用于全世界的餐厅菜单与自助餐厅，用于烘焙食品和零食，常见于家庭餐桌并深受消费者喜爱。其用途和方法非常多元，优点也不胜枚举，美国脱水马铃薯有助于增加风味、增添营养、延长保质期、改善口感、提高面团产量等。

### 附加值高

不需要清洗、去皮和水煮，美国脱水马铃薯制备方便，方法多样。美国脱水马铃薯易贮存，无需冷藏，开袋即用。不论是复水之前或之后，都可以与调味料混合，是口味创新最合适的基底。美国脱水马铃薯包装集中、容易运送，保存期限长达两年，1公斤的脱水马铃薯可以复水成5公斤的成品，也可节约成本。

### 健康保障

一颗中型带皮马铃薯富含30%人体每日所需的维生素C，钾含量与相同质量的香蕉、菠菜和西兰花相同或更高，也富含维生素B6、维生素B1、维生素B2、叶酸、镁、磷、铁和锌，而且热量只有110大卡，不含脂肪、胆固醇或钠。更重要的是，美国马铃薯加工商生产了许多拥有“清洁标签”的脱水马铃薯产品，让对标签信息敏感的消费者也十分安心。

### 客户定制产品

美国马铃薯加工商在客户定制型包装方面经验丰富，从56.7克的铝箔包到406.8公斤的超大包装，各种包装选择可以提供给不同的工厂或仓库。美国马铃薯加工商也可生产客户定制型美国脱水马铃薯产品，以符合严格规格，包括要出口至进口规定较严格市场的混合型产品。



## 从马铃薯到终产品：美国脱水马铃薯的生产流程

**雪花粉、马铃薯粉、颗粒全粉和各式脱水马铃薯：**所有的美国脱水马铃薯产品都源自质量稳定优异的美国马铃薯，最常见的就是深受消费者喜爱的白色果肉且松软的褐皮马铃薯。经过清洗、高压蒸汽去皮，再进行后续加工，成为优质的美国脱水马铃薯产品。

**颗粒全粉和雪花粉：**将清洗去皮的马铃薯切成特定形状，预煮，冷却让淀粉糊化，确保复水后松软不黏稠。接下来的加工程序包括蒸煮、干燥、研磨或磨粉。

**脱水马铃薯片、薯丁和薯丝：**去皮并修整后，马铃薯被切成成品形状，然后再清洗并焯烫，最后干燥。

接下来几页会介绍不同种类的美国脱水马铃薯，让您了解这些产品如何为您创造价值。



标准雪花粉是最知名也是使用最广泛的脱水马铃薯产品。标准雪花粉为亮白色，复水后质地较干，马铃薯泥风味明显，性状相当于新鲜马铃薯蒸煮后捣成泥。标准雪花粉作为用途广泛的原料，适合用于餐厅、烘焙坊与普通食品生产。

## 马铃薯雪花粉： 标准雪花粉

### 推荐料理方法

不夸张地说，标准雪花粉用途上百种，非常广泛。可立即制成美味马铃薯泥，也可进行更多创新，变成招牌餐点，比如搭配喜爱的肉类和蔬菜，淋上不同风味的酱汁，像是咖喱或味增。也可用马铃薯泥制成诱人的炸肉丸或鱼丸。还可将马铃薯泥加入披萨面团制成脆饼皮，然后加上更多的马铃薯泥作为顶料。此外，标准雪花粉也很适合做裹粉或面衣。

### 复水

用77℃水与冷牛奶混合标准雪花粉，复水成滑顺松软口感。避免使用沸水，因为沸水会导致干掉的细胞复水过快，细胞膜破裂导致黏稠质地。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

**复水后质地：**松软，类似新鲜马铃薯泥

**游离可溶性淀粉：**中等

**粘性：**中等

**吸水性：**中等

**细胞破损率：**低-中等

**食品添加剂：**单甘油酯和甘油二酯；选择性添加酸式焦磷酸钠（SAPP）和亚硫酸盐



标准雪花粉可以研磨成不同大小的颗粒与粉末，通常被称成为“雪花粉”。经过非常细致的研磨，看起来像面粉，却又不是马铃薯粉，它用途广泛，适合在任何餐厅、烘焙坊与普通食品生产中作为通用原料。

## 马铃薯雪花粉： 各种颗粒大小

### 推荐料理方法

不同颗粒大小的研磨雪花粉使用起来非常便利，可做意大利面，特别是无麸质品种，也可以用于零食。许多烘焙食品、煎饼或玉米饼都普遍使用标准雪花粉，比未使用的产品口感更温润，用标准雪花粉作为增稠剂不像面粉那么容易结块。

### 复水

研磨后的雪花粉复水后一般不单独使用，而是与其他材料混合。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

**复水后质地：**粘稠

**游离可溶性淀粉：**偏高

**粘性：**中等-高

**吸水性：**中等-高

**细胞破损率：**中等-高

**食品添加剂：**单甘油酯和甘油二酯；选择性添加酸性焦磷酸钠（SAPP）和亚硫酸盐



带皮/低漂洗雪花粉（LP/LL）和标准雪花粉类似，但它们的生产工艺中不需预煮和冷却，因而更完整地保存了马铃薯风味，复水后的淀粉质地不适合制成马铃薯泥。顾名思义，带皮/低漂洗雪花粉（LP/LL）去皮程度很低，保留了更多马铃薯风味。外皮保留也使复水产品的色泽偏米白色，而不是纯白色。带皮/低漂洗雪花粉可被研磨成比标准雪花粉容积密度更高的产品，有利于包装和运输。

---

## 马铃薯雪花粉： 带皮/低漂洗雪花粉（LP/LL）

### 推荐料理方法

带皮/低漂洗雪花粉通常用于生产各种加工成型的马铃薯休闲食品，包括压片和挤出型产品。带皮/低漂洗雪花粉与水和其他配料混合时，会形成黏稠面团，易于加工和成型，制成马铃薯零食。用于各式咸甜饼干、披萨等食品时，可以添加口感、营养与风味。

### 复水

不建议复水使用，除非是特制成混料，例如零食产品的面团。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

复水后质地：**粘稠**

游离可溶性淀粉：**高**

粘性：**高**

吸水性：**高**

细胞破损率：**高**

食品添加剂：**单甘油酯、甘油二酯**



和雪花粉一样，标准颗粒全粉也采用了最优质的马铃薯，经过切片、蒸煮和干燥制成。颗粒全粉生产过程还多了一道步骤，必须将煮好的马铃薯泥再混合干燥的颗粒全粉，吸收水分，以产生干燥的颗粒状质地，这种结构可增加运输时的容积密度，更符合经济成本。颗粒全粉的复水效果非常好，因为经过多次烹煮并部分复水的程序后，细胞壁更坚固，颗粒状质地更明显。

## 马铃薯颗粒全粉： 标准颗粒全粉

### 推荐料理方法

由于其经济性与稳定的品质，美国标准颗粒全粉很适合医院、学校、疗养院等类似机构使用，其用途与标准雪花粉几乎一样，包括制作马铃薯泥。标准颗粒全粉也常被用于食品加工，包括挤压、干燥、或是制成丝状口感的薯饼，也可以加工成为薯条和其他油炸成型产品，或是油炸、烘焙和压制成型零食，如薯片、薯棒和饼干。其他用途还有作为添味剂与增稠剂、裹粉、用于汤品和冷冻食品等。

### 复水

加入沸水混合均匀即可使用。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

**复水后质地：**松软，就像是新鲜马铃薯泥

**游离可溶性淀粉：**低

**粘性：**低

**吸水性：**低

**细胞破损率：**低

**食品添加剂：**单甘油酯、柠檬酸；选择性添加亚硫酸氢钠、二丁基羟基甲苯(BHT)、酸式焦磷酸钠、单甘油酯和甘油二酯



美国马铃薯加工商可提供非常多元的美国脱水薯片、薯丁与薯丝，适用于餐饮业与食品加工。这些产品非常方便，不需要清洗、去皮、切片、切丁或刨丝，就可以享有新鲜马铃薯的完整风味与营养。复水后烹煮起来的质地就像是新鲜马铃薯一样，更容易获得消费者认同，因为它保有原汁原味的马铃薯风味与口感。

## 马铃薯块： 薯片/薯丁/薯丝

### 推荐料理方法

脱水的薯片、薯丁或薯丝可用于任何马铃薯料理，不论是汤品、炖菜、马铃薯沙拉、薯饼或是加入砂锅中。食品生产商也在不断发掘新的可能，像是用于脱水或罐装的汤品与炖品，或是挤出成型零食中。

### 复水

加水至覆盖脱水马铃薯，加热至88℃，慢火煮到变软。依据产品大小、规格与供货商不同，复水时间通常是10到20分钟。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

**复水后质地：**与鲜切马铃薯类似的形状、口感与外观

**游离可溶性淀粉：**高低不同

**粘性：**高低不同

**细胞破损率：**非常低

**食品添加剂：**选择性添加酸式焦磷酸钠、亚硫酸氢钠和氯化钙





简而言之，马铃薯粉是将马铃薯经过蒸煮、干燥、研磨制成的，不含任何添加剂。马铃薯粉看起来像研磨很细的雪花粉，但两者却大不相同。薯粉在加入液体后粘性更高，最适合取少量与其他粉类混合。至于分子大小，薯粉可通过420微米（40 mesh）的筛孔，细薯粉可通过177微米（80 mesh）的筛孔。

---

## 马铃薯粉： 薯粉与细薯粉

### 推荐料理方法

薯粉和细薯粉非常适合酱料或肉汁勾芡，或作为油炸食品的裹粉，也可以让烘焙食品质地更松软柔润，如饼干、松饼、面包、马芬等。

### 复水

不建议复水后单独使用，除非是要做成糊状。也不适合制成马铃薯泥，最适合搭配其他材料。请遵循生产商提供的脱水马铃薯产品说明书，因为不同产品处理方法可能有所不同。

### 特性

复水后质地：非常粘稠

游离可溶性淀粉：非常高

粘性：高

吸水性：高

细胞破损率：非常高

食品添加剂：通常无添加剂



# 谁在使用 美国脱水马铃薯？

更应该问“谁没有使用美国脱水马铃薯？”很少食材像美国马铃薯如此多元，全世界的餐厅、熟食店、咖啡厅、机关餐厅、烘焙店或食品生产商都会用到马铃薯，有太多机会、太多方法可以将马铃薯应用在料理中。

## 休闲食品生产商

全世界最受欢迎的零食中，美国脱水马铃薯是不可或缺却不常被提起的食材。

## 普通食品生产商

任何新鲜、冷冻或罐头食品需要马铃薯时，使用脱水马铃薯可以节省更多时间、金钱与人力。

## 烘焙店

为什么烘焙店会定期储存马铃薯雪花粉存货？马铃薯雪花粉不但可以增加湿润口感，提高面团产量，也是很好的无麸质替代食材。

## 医院、疗养院、学校与相关机构

使用脱水马铃薯非常容易以更短的时间及更低成本准备大量的营养餐点。

## 餐饮业

在餐厅厨房，每分每秒、每样食材都是成本。脱水马铃薯产品不需要清洗、去皮、烹煮或捣成泥，可大幅节省厨房人员的准备时间。

## 零售消费者

从即食马铃薯泥到马铃薯淀粉，脱水马铃薯产品为家庭厨房提供了方便又多样的食材选择。

# 美国脱水马铃薯用途总览

功能	优势	休闲食品生产商	普通食品生产商	烘焙店	机关餐厅(医院学校等)	餐饮业
粘合剂	脱水马铃薯雪花粉和马铃薯粉所含的游离淀粉可用作肉类粘合剂。		●		●	●
裹粉	单独使用马铃薯雪花粉，或与其将面粉、玉米粉或压碎的玉米谷片混合，作为鱼类、肉类或蔬菜的裹粉。油炸后，美国脱水马铃薯产品可以带来酥脆的口感，且不会像有些裹粉那么硬。		●		●	●
增色剂	烘焙面包或蛋糕时，可以加入美国脱水马铃薯，让饼皮颜色更鲜明，而且饼皮更厚、颜色更深。		●	●	●	●
装饰	预先做好的马铃薯泥可以装入裱花袋，装饰在砂锅料理上，提升美感。		●		●	●
增量剂	脱水马铃薯雪花粉或马铃薯粉可以加入汉堡或是肉饼，减少肉类使用的量。		●		●	●
风味/口感改良剂	脱水马铃薯雪花粉或颗粒全粉可以制成马铃薯口味的点心或烘焙食品。含有至少10%的马铃薯的烘焙食品就可以有独特的马铃薯风味，而且增加绵密口感。点心中的马铃薯使用量通常会更高。	●	●	●	●	●
保湿剂/保鲜剂	在烘焙应用中，只需不到5%的用量，脱水马铃薯就可抗老化或保持面团柔软，而且不会改变风味。脱水马铃薯的持水能力能减缓因面团老化而过于干燥的问题。			●		
口感改良剂	约加入10%，脱水马铃薯就可以让成品有独特的马铃薯风味，而且吃起来更松软。举例来说，食谱中添加马铃薯雪花粉可以让蛋糕、甜甜圈、面包、蛋糕卷和其他烘焙食品更绵密湿润。加到零食中，也可增添酥脆口感。	●	●	●	●	●
增稠剂	开袋后直接将马铃薯雪花粉或颗粒全粉加入汤品、肉汁、酱料或是炖物，可起到增稠作用，与面粉相比不会有结块的问题。		●		●	●
外观一致性	脱水马铃薯雪花粉和颗粒全粉可以被用在咸味零食如薯片中，保持更一致的形状。同样地，脱水马铃薯丁也可以用于汤品或其他料理。	●	●		●	●
增加面团产量	增加的马铃薯重量以及因此吸收的水分，有助大幅提高糕点的面团产量。			●	●	●
无麸质成分	随着无麸质饮食的需求提高，脱水马铃薯雪花粉、颗粒全粉和薯粉也可以取代其他含麸质的食材，应用在不同料理中。	●	●	●	●	●





# 常见问题

## 脱水马铃薯产品是来自100%的马铃薯吗？

是的，美国脱水马铃薯产品100%来自于完整、高品质的马铃薯。

## 脱水马铃薯可以是营养配方的一部分吗？

当然，脱水马铃薯是均衡饮食中的营养来源之一，富含维生素C、钾、膳食纤维与维生素B族。脱水马铃薯本身无麸质。美国马铃薯（Potatoes USA）很乐意提供您产品与菜单开发的相关支持。更多信息，请联系您当地的美国马铃薯（Potatoes USA）代表。

## 脱水马铃薯的保质期有多长？

美国脱水马铃薯产品保质期最长约为18到24个月，为了延长保质期，可以将脱水马铃薯产品储存在温度低于27°C且干燥的环境中。

## 脱水马铃薯产品是否会提高成本？

不会，相反地，在某些情况下，美国脱水马铃薯可以降低成本。用其替代新鲜马铃薯时，可节省人力成本并减少厨余。依照不同食谱，脱水马铃薯可以发挥不同功能，例如减少鸡蛋、糖、油或是面团改良剂的使用。比较不同成本后得出结论，每吨脱水马铃薯产出的份数比新鲜马铃薯多，这归功于马铃薯5:1的复水率。

## 在我邻近的市场或区域，是否有公司供应脱水马铃薯产品？如何得知相关信息？

许多美国制造商在世界各地都有当地的进口商或经销商。美国马铃薯（Potatoes USA）能将您的需求转达给美国马铃薯产业，让当地的经销商与您联系。

## 对于采用美国脱水马铃薯的从业人员，您会提供哪些营销支持？

美国马铃薯（Potatoes USA）推出了各种营销计划来推广美国脱水马铃薯产品，我们也可以对您的营销计划协助创新和提供支持。欢迎与美国马铃薯（Potatoes USA）代表联系，获取更多信息。

## 我们公司想要试用美国脱水马铃薯，要如何取得试用样本？

美国马铃薯（Potatoes USA）可以协助您获取试用样本，欢迎与美国马铃薯（Potatoes USA）代表联系，行动起来，尽情挥洒马铃薯创意！



# Potatoes USA: 美国马铃薯产品的优质来源

美国马铃薯 (Potatoes USA) 是代表2500名美国商业马铃薯种植者的营销组织。除了脱水马铃薯, 我们也推广其他四种马铃薯产品, 包括冷冻马铃薯、新鲜马铃薯、切片马铃薯和种薯。

不论您想寻求新灵感、信息、工具或创意, 美国马铃薯 (Potatoes USA) 都可以提供支持, 以促进销售的增长。我们能提供如下服务:

- 教育与培训材料
- 现场技术培训
- 促销活动材料
- 针对性的研讨会
- 营销推广支持
- 食谱与配方研发协助
- 产品样品

欲了解您所在市场的相关服务, 请联系当地的美国马铃薯 (Potatoes USA) 代表。我们也非常乐意为您和美国马铃薯的出口商搭起沟通桥梁, 了解更多马铃薯产品。如有任何问题, 或想要获得任何马铃薯灵感, 请访问美国马铃薯中文官方网站: [www.potatoesusa-china.com](http://www.potatoesusa-china.com)



有关美国脱水马铃薯出口商和供货商的更多信息, 请访问:

<http://www.potatoesusa-china.com/contact/us-potato-suppliers/dehydrated-suppliers>



美国马铃薯联络处

电话: (86-21) 6319 0668

传真: (86-21) 6319 0338

邮箱: [potatoesusa@prcon.com](mailto:potatoesusa@prcon.com)

网址: [www.potatoesusa-china.com](http://www.potatoesusa-china.com)

**PotatoesUSA.com**

© 2017 Potatoes USA. All rights reserved.

Simplified Chinese January 2019