

· 勤劳致富的法宝 ·
· 新产品开发的指南 ·
· 新事业开创的助手 ·

中国 实用 技术 大全

科技致富1000法

主編 吴育纯 周仁贤 王厚基

四川科学技术出版社

中国实用技术大全

—科技致富 1000 法



主 编
吴 育 纯
周 仁 贤
王 厚 基

四川科学技术出版社

1993年·成都

(川)新登字 004 号

书 名/中国实用技术大全

——科技致富 1000 法

主 编/吴育纯 周仁贤 王厚基

责任编辑·康利华

特约编辑·皮俊中

封面设计·曹辉祿

版面设计·杨 宇

责任校对·易 卫

出版、发行 四川科学技术出版社

成都盐道街 3 号 邮编 610012

印 刷 四川煤田地质制图印刷厂

版 次 1993 年 6 月第一版

印 次 1993 年 6 月成都第一次印刷

规 格 787×1092 毫米 1/16

印 张 45.5 字数 1200 千字

插页 6

印 数 1—2500

定 价 硬精装:35 元

软精装:33 元

37.00

ISBN7-5364-2662-3/S·476

依靠科技
造福人民

宋松黄



壬申年秋月

贺《中国实用技术大全》出版

提高素质
振兴中华

韩邦彦



癸酉年三月

序

把科学技术传播到人民中去。

国务委员、国家科委主任宋健最近号召我们,把科学技术传播到人民中去,并指出,这是中国科技政策的最优先目标。

40多年前,中华大地战祸不断,山河破碎,科学技术水平极端低下。经过40多年的艰苦奋斗,特别是近十年改革开放的实践,中国的科学技术事业取得了举世瞩目的成就。首先,中国培养了一支素质较高的近1000万人的科技队伍,专门从事科学研究的科学家和工程师近100万人,建立了一大批独立的科研机构,为发挥知识分子的才智和潜力,提供了基本的和适当的条件。在过去的十多年中,每年取得的重要科技成果都在10000项以上,其中相当部分已经商品化。

40多年来,经过中国科技界与人民大众的共同艰苦努力,粮食产量增加了3.5倍,肉产量增长了38倍,能源增长了20倍,钢铁增加了30倍,水泥增加了50倍,进出口贸易增长了100倍。此外,中国建立了一套完整的科学技术体系,差不多覆盖了全部现代科学和技术领域。目前她已成为国家经济建设所必不可少的支持体系。这个体系中的每一个科技机构都已成为科学知识、技术和文化知识的强大的辐射源。这支科技队伍赢得了全社会的尊敬。

但是,让我们看看中国农村,在这里生活着中国人口的80%。至今,他们大部分还处于落后的自然或半自然经济的生活状态。一些地区仍流行着这样的顺口溜:

养猪为过年,养鸡为换盐,种田为养家,养牛为耕田。一间草房一盆火,除了神仙就是我。

对整个中华民族来说,科技界面临的最紧迫的任务就是把科学技术大规模地、迅速地向广大农村扩散和普及。农村急需的是实用技术,是那种看得见,摸得着,学得会,用得上,能见效的实用技术。在这方面,吴育纯、周仁贤等同志在四川省科学技术委员会和绵阳市科学技术委员会领导的鼓励和同志们支持下,从80年代中期开始,就作了一些踏实的探索,积累了大量的资料,先后以各种小册子作为技术市场有偿服务的资料和四川省“星火计划”技术培训辅导材料普及到广大农民、工人、转业军人、待业青年、农村知识青年中间去,起到了很好的作用,受到了社会各界的热烈欢迎,并产生了很好的社会效益和经济效益。许多读者纷纷来信,希望能将有关的资料汇集出版,以便于大家掌握更多、更系统的实用致富技术。

在广大农民、战士、待业青年、农村知识青年及众多乡镇企业的强烈要求下,在四川科学技

术出版社的大力支持下,《中国实用技术大全》作为致富技术丛书之一,正式出版了。无疑,这必将推动实用技术在我国普及。

科学技术来源于生产实践和科学实验。科学技术知识是认识世界和改造世界的手段,是劳动的产物,是智慧的结晶,是人类共同创造的财富。正如马克思所讲的科学获得的使命是:成为生产财富的手段,成为致富的手段。也正如邓小平同志讲的科学技术是第一生产力。愿《中国实用技术大全》一书,能起到这样的作用。把科学技术传播到人民中去,把科学技术普及到广大群众中去,并使之成为生产财富的手段,成为致富的手段,成为新的生产力,这是一个历史性的任务。这需要我们几代人脚踏实地的艰苦奋斗,需要有锲而不舍、坚韧不拔的精神。我们要为之奋斗。同时,也希望有更多的同志来务实地、身体力行地关心和支持实用技术的普及和不断更新。

四川省科学技术委员会副主任 田子斌

1993年5月于成都

目 录

第一篇 珍贵名特新产品生产技术

0001	新兴系列电子产品生产技术	(1)
0002	铝镀人造黄金技术	(7)
0003	白银的提取技术	(7)
0004	新法人造水晶	(9)
0005	仿钻石玉石的人工合成技术	(9)
0006	胆红素生产技术	(10)
0007	肝素钠提取技术	(14)
0008	牛黄的人工培植技术	(15)
0009	西洋参盆栽栽培技术	(15)
0010	竹荪栽培技术	(16)
0011	猪心制紧缺药物“细丙”	(18)
0012	猪胰脏制胰岛素技术	(22)
0013	用猪血生产血红素技术	(25)
0014	从猪毛中提取 L-胱氨酸	(27)
0015	食用菌的新型快速干制法	(29)
0016	人工牛黄的配制方法	(29)
0017	冬虫夏草栽培技术	(29)
0018	灵芝栽培技术	(31)
0019	狗宝人工培育及摘取技术	(32)
0020	道口烧鸡制作技术	(34)
0021	北京烤鸭制作技术	(35)
0022	金华火腿制作技术	(35)
0023	四川榨菜制作技术	(36)
0024	从蚕砂中提取叶绿素	(37)
0025	珍珠的获取技术	(38)
0026	海参的培育技术	(40)
0027	艾虎的饲养技术	(41)
0028	貂的饲养及皮的加工技术	(42)
0029	巧养扇贝的方法	(44)
0030	麝鼠的饲养技术	(44)
0031	蜂毒的提取技术	(46)
0032	狐皮的获取及加工技术	(46)

0033	梅花鹿的饲养及鹿茸的获取技术	(48)
0034	快速养猪技术	(50)
0035	两种长寿药物的制作配方	(50)
0036	微型鞭炮的生产技术	(51)
0037	叶脉书签的制作技术	(53)
0038	人绒毛促性腺素(HCG)生产工艺	(54)
附:	尿抑胃素的提取	(56)
	人促性激素的提取	(56)
0039	蛋壳提取溶菌酶技术	(57)

第二篇 食品加工生产技术

0040	德州扒鸡的生产技术	(59)
0041	火腿加工技术	(59)
0042	四川板鸭加工技术	(60)
0043	南安板鸭加工技术	(60)
0044	靖西腊鸭加工技术	(61)
0045	香肚制作技术	(62)
0046	兔肉松加工技术	(63)
0047	正阳楼风干香肠制作技术	(64)
0048	骨泥生产技术	(64)
0049	金真鱼丸的加工技术	(65)
0050	烤叉肉的技术	(65)
0051	沟帮子熏鸡制作技术	(66)
0052	鱈鱼的熏制加工技术	(66)
0053	卤牛膀的制作技术	(67)
0054	松仁小肚制作技术	(67)
0055	肉燕皮的加工技术	(68)
0056	陕西腊牛肉的制作技术	(68)
0057	酱肉的制作技术	(69)
0058	五香牛肉片制作技术	(69)
0059	果汁牛肉制作技术	(70)
0060	猪肉松的加工技术	(70)
0061	淡水鱼的几种干制加工技术	(71)
0062	五香粉生产技术	(71)
0063	独山“盐酸”的制作技术	(72)
0064	复合调料生产技术	(72)
0065	天然调味品生产方法	(72)
0066	五味姜加工技术	(73)

0067	土法提取生姜油技术	(73)
0068	辣椒油生产技术	(73)
0069	小磨香油生产技术	(74)
0070	蘑菇酱油及调味粉生产技术	(75)
0071	花生壳制酱油技术	(75)
0072	蘑菇水制酱油生产技术	(75)
0073	五香酱油生产技术	(76)
0074	辣酱油生产技术	(76)
0075	米糠制酱油的技术	(76)
0076	南瓜制酱油技术	(77)
0077	固体酱油生产技术	(77)
0078	国外酱油生产技术	(78)
0079	酿制大曲醋的技术	(79)
0080	西瓜皮制醋技术	(80)
0081	柿饼制醋技术	(80)
0082	醋制作技术	(80)
0083	浓缩醋的制作技术	(81)
0084	国外高蛋白酱生产技术	(81)
0085	会龙辣酱生产技术	(81)
0086	芝麻酱制作技术	(82)
0087	豆腐乳生产技术	(82)
0088	无渣豆腐的制作技术	(83)
0089	花生豆腐制作技术	(84)
0090	袋装原浆豆腐制作技术	(84)
0091	葡萄糖酸— δ -内脂生产新技术	(84)
0092	葡萄糖酸内脂法制豆腐	(85)
0093	豆腐脑制作新技术	(86)
0094	豆渣系列食品生产技术	(87)
0095	花生粉的制作技术	(88)
0096	马铃薯生产味精的技术	(89)
0097	大豆粉脱臭、脱脂新技术	(89)
0098	腐竹的制作技术	(90)
0099	豆腐筋生产技术	(91)
0100	人造猪肉的制作技术	(91)
0101	无根豆芽培养新技术两则	(92)
0102	速生豆芽培育技术	(92)
0103	加工玉兰片的传统工艺	(93)
0104	鼠肉加工技术	(94)
0105	肥猪肉在食品工业中的综合利用技术	(95)
0106	几种野生淀粉植物的采集加工技术	(95)

0107	龙口粉丝制作技术	(96)
0108	粉丝生产技术	(96)
0109	四川凉粉制作方法	(98)
0110	快餐食品的制作技术	(98)
0111	方便米饭的制作技术	(98)
0112	海带方便食品制作技术	(99)
0113	玉米片制作技术	(99)
0114	玉米、小麦粉面包的制作方法	(100)
0115	快速生产咸面包技术	(100)
0116	法式面包的制作技术	(101)
0117	四川松花彩蛋制作方法	(101)
0118	无泥松花蛋制作工艺	(101)
0119	腌渍法制松花蛋	(102)
0120	黑灰咸蛋制作方法	(102)
0121	“母乳化”奶粉生产技术	(102)
0122	生、熟花生乳的制作技术	(103)
0123	简便炼乳的制作技术	(104)
0124	速溶豆奶粉制作方法	(104)
0125	新型豆乳酪制作技术	(105)
0126	固体蜂蜜制作方法	(105)
0127	藕粉制作工艺	(106)
0128	马铃薯淀粉制作工艺	(107)
0129	用大豆和水果制作断奶婴儿食品	(107)
0130	全脂豆粉婴儿食品配方	(108)
0131	婴幼儿食品的制作技术	(108)
0132	常用糖浆的制取十法	(109)
0133	油面筋的制作技术	(110)
0134	粉皮的制作技术	(111)
0135	魔芋制粉技术	(111)
0136	可逆性魔芋制品生产技术	(112)
0137	葡萄甘露聚糖提取方法	(112)
0138	甘薯制葡萄糖技术	(112)
0139	蚕豆加工技术	(112)
0140	米糠制取饴糖技术	(113)
0141	高粱饴生产技术	(113)
0142	糯米纸生产技术	(114)
0143	怎样制作苹果饴	(114)
0144	用玉米和玉米芯制作饴糖技术	(115)
0145	软糖生产技术	(115)
0146	糯米糖制作方法	(116)

0147	·····棉花糖生产技术·····	(116)
0148	·····宝塔糖的制作技术·····	(116)
0149	·····芝麻糖的制作方法·····	(117)
0150	·····三种花生糖的生产技术·····	(117)
0151	·····酒心糖配方与制作技术·····	(118)
0152	·····夹心藕糖的生产技术·····	(119)
0153	·····土法制冰糖技术·····	(119)
0154	·····双酶法制玉米糖稀·····	(120)
0155	·····土豆渣制饴糖·····	(122)
0156	·····甘薯系列产品生产技术·····	(122)
0157	·····豆沙菊花酥的制作技术·····	(124)
0158	·····豆沙鸭蛋酥的制作技术·····	(124)
0159	·····五仁双喜字饼的制作技术·····	(126)
0160	·····莲茸蛋黄酥饼的制作技术·····	(127)
0161	·····莲茸冰花酥的制作技术·····	(127)
0162	·····白糖糯米藕的制作技术·····	(128)
0163	·····蜜饯藕片制作·····	(129)
0164	·····枣泥酥饼的制作技术·····	(130)
0165	·····枣泥苹果酥制作技术·····	(130)
0166	·····枣泥寿桃酥生产技术·····	(131)
0167	·····金华火腿酥的制作技术·····	(132)
0168	·····核桃鸡粒酥的制作技术·····	(133)
0169	·····桔子鲜奶盏的制作技术·····	(133)
0170	·····菠萝鲜奶盏的制作技术·····	(134)
0171	·····韭黄酥合子的制作技术·····	(135)
0172	·····芝麻饼的制作技术·····	(135)
0173	·····鸳鸯蛋糕卷的制作方法·····	(136)
0174	·····春卷的制作技术·····	(136)
0175	·····花生片与酥花生卷的制作方法·····	(138)
0176	·····蛋卷加工技术·····	(138)
0177	·····饼干的生产技术·····	(139)
0178	·····婴儿乐饼干生产技术·····	(141)
0179	·····印花饼干与蛋黄饼干生产技术·····	(142)
0180	·····上海薄脆生产技术·····	(143)
0181	·····玉米饼干生产技术·····	(143)
0182	·····玉米糕点馅生产技术·····	(143)
0183	·····玉米蛋糕生产技术·····	(143)
0184	·····米花糖制作方法·····	(144)
0185	·····健康疗效糕点配方·····	(144)
0186	·····益寿珍品荔枝膏的制作技术·····	(144)

0187	炸秋菊麻花的制作技术	(145)
0188	炸肉饼制作配方	(145)
0189	油炸排岔的制作技术	(146)
0190	油炸土豆片的技术	(146)
0191	五香花生的加工技术	(148)
0192	五香咸味花生的加工技术	(148)
0193	多味花生米加工技术	(148)
0194	椒盐花生仁的加工技术	(149)
0195	酱味花生仁制作技术	(149)
0196	油氽五香豆制作技术	(149)
0197	四川怪味葫豆的配方与制作工艺	(150)
0198	香酥花生制作技术	(150)
0199	五香栗子加工方法	(151)
0200	六种瓜子加工技术	(151)
0201	葵花子加工技术	(152)
0202	沙司开花西瓜子制作技术	(153)
0203	果脯的制作技术	(153)
0204	梨脯的制作技术	(154)
0205	番茄脯制作技术	(154)
0206	杏脯的制作技术	(154)
0207	肉脯的制作技术	(155)
0208	红果脯的制作技术	(155)
0209	红薯果脯的加工方法	(155)
0210	苹果脯的制作技术	(156)
0211	柿果脱涩和柿饼加工方法	(156)
0212	金桔饼的制作技术	(157)
0213	蜜饯生产方法	(157)
0214	梅杏蜜饯的制作三种技术	(157)
0215	冬瓜糖蜜饯加工技术	(158)
0216	蜜枣和夹心枣的加工技术	(159)
0217	无核糖枣加工技术	(159)
0218	山楂的四种加工技术	(160)
0219	四种橄榄果加工方法	(161)
0220	葡萄干的制作技术	(162)
0221	糖姜片的制作技术	(162)
0222	桔皮制青红丝技术	(163)
0223	桔皮制果胶技术	(163)
0224	利用残次苹果生产果丹皮技术	(164)
0225	梅子的食品加工技术	(164)
0226	三种甘薯食品的做法	(167)

0227·····五香榨菜的制作技术·····	(167)
0228·····糖醋榨菜的制作技术·····	(167)
0229·····南充冬菜的制作技术·····	(168)
0230·····资中冬菜的制作技术·····	(169)
0231·····五香大头菜制作技术·····	(169)
0232·····咸大头菜(芥菜头、疙瘩头)制作技术·····	(170)
0233·····五香萝卜干的制作技术·····	(170)
0234·····肖山萝卜干的制作技术·····	(171)
0235·····用雪里红腌制霉干菜方法·····	(172)
0236·····糖醋大蒜头制作技术·····	(173)
0237·····白糖蒜制作技术·····	(173)
0238·····糖独蒜制作技术·····	(174)
0239·····伏蒜苔(咸蒜苗)制作技术·····	(174)
0240·····芽菜的制作技术·····	(174)
0241·····朝鲜辣白菜制作技术·····	(175)
0242·····朝鲜泡菜制作技术·····	(175)
0243·····海蜇头加工技术·····	(176)
0244·····海蜇皮加工技术·····	(176)
0245·····龙虾片生产技术·····	(176)
0246·····虾米加工技术·····	(177)
0247·····鱼松加工技术·····	(177)
0248·····鱼翅加工技术·····	(178)
0249·····番茄贮藏保鲜技术·····	(178)
0250·····海产保鲜技术·····	(179)
0251·····山楂贮藏技术·····	(180)
0252·····香蕉贮藏技术·····	(180)
0253·····葡萄贮藏技术·····	(180)
0254·····柿子贮藏技术·····	(181)
0255·····板栗贮藏技术·····	(182)

第三篇 酒类、饮料生产技术

0256·····红葡萄酒酿制技术·····	(184)
0257·····糯米甜酒制作技术·····	(184)
0258·····蜂蜜酿酒技术·····	(185)
0259·····甘露酒的加工方法·····	(185)
0260·····杨梅酒的生产技术·····	(185)
0261·····地瓜及红薯酒酿制四种方法·····	(186)
0262·····家酿黄酒技术·····	(187)

0263	·····茶叶酒生产技术·····	(188)
0264	·····海带制酒技术·····	(188)
0265	·····酱香曲的生产技术·····	(189)
0266	·····红曲的制作技术·····	(190)
0267	·····特制甜酿酒的生产技术·····	(192)
0268	·····家庭制作啤酒技术·····	(192)
0269	·····甜啤酒生产技术·····	(193)
0270	·····玉米啤酒的酿造技术·····	(195)
0271	·····自制香槟酒技术·····	(196)
0272	·····小香槟酒制作技术·····	(196)
0273	·····液体面包——格瓦斯制作技术·····	(196)
0274	·····茶叶香槟的生产技术·····	(197)
0275	·····用废豆腐水酿制白酒综合利用技术·····	(199)
0276	·····家庭酿造葡萄酒技术·····	(200)
0277	·····沙棘系列产品生产技术·····	(201)
0278	·····家庭生产酸牛奶技术·····	(203)
0279	·····固体汽水生产技术·····	(203)
0280	·····鲜桔汁生产工艺·····	(204)
0281	·····豆浆饮料的生产技术·····	(204)
0282	·····冬瓜饮料生产技术·····	(205)
0283	·····鲜番茄饮料制作技术·····	(205)
0284	·····核桃汁制作技术·····	(206)
0285	·····酸梅汁生产技术·····	(206)
0286	·····山楂汁饮料生产技术·····	(206)
0287	·····樱桃饮料制作技术·····	(207)
0288	·····外国新型软饮料配方·····	(207)
0289	·····猕猴桃酒雪糕制作技术·····	(208)
0290	·····桔子水配方与制作技术·····	(209)
0291	·····葡萄汁的加工技术·····	(209)
0292	·····常用果汁的制取技术·····	(210)
0293	·····人造咖啡技术·····	(211)
0294	·····浓缩马齿苋汁的加工技术·····	(211)
0295	·····速溶茶制作技术·····	(213)
0296	·····观音茶和乌龙茶炒制技术·····	(213)

第四篇 日用化工生产技术

0297	·····玉米淀粉高强度粘合剂生产技术·····	(214)
0298	·····红薯淀粉粘合剂生产技术·····	(215)

0299	胶粘新技术的应用	(215)
0300	金属粘合剂生产技术及应用	(216)
0301	玻璃粘合剂制作技术	(217)
0302	塑料粘接及应用新技术	(217)
0303	聚氯乙烯塑料粘合剂配制技术	(217)
0304	聚酰胺尼龙粘合剂配制技术	(218)
0305	聚苯乙烯和 ABS 塑料粘合剂生产技术	(218)
0306	木制品粘合剂配制与使用方法	(218)
0307	瓷器粘合胶配制方法	(218)
0308	瓷面胶配制方法	(219)
0309	陶瓷与铜粘接胶配制方法	(219)
0310	铁器粘接剂配制方法	(220)
0311	尼龙粘合剂配制方法	(220)
0312	水族箱粘合剂配制方法	(220)
0313	书簿装订胶配制方法	(221)
0314	聚氯乙烯薄膜胶粘剂配制方法	(221)
0315	办公胶水的配制方法	(221)
0316	合成香胶水的配制方法	(222)
0317	不饱和聚脂胶粘剂的配制方法	(222)
0318	瓶口密封胶生产技术	(222)
0319	高粘性胶水配制方法	(224)
0320	火漆的生产技术	(224)
0321	橡胶修补的胶水配制技术	(225)
0322	多种木工胶的生产技术	(225)
0323	厌氧胶的配制技术	(226)
0324	酪素胶生产技术	(226)
0325	普通胶水的五种配方	(227)
0326	强力胶水配制技术	(228)
0327	稻草生产香味化学浆糊	(228)
0328	棒状封口胶制作技术	(229)
0329	浆糊生产技术	(229)
0330	油灰制作技术	(230)
0331	容器密封胶灰生产技术	(231)
0332	耐油纸、耐油纤维板浆料配方	(231)
0333	粘蝇胶、粘蝇纸和灭蝇喷雾剂制作技术	(232)
0334	芳香快速灭蚊纸技术	(232)
0335	特效灭害灵生产技术	(234)
0336	天然复方戒烟灵生产技术	(234)
0337	新方风油精生产技术	(235)
0338	静态无声安全爆破剂生产技术	(235)

0339	广告发光漆生产技术	(236)
0340	水果保鲜剂配制技术	(236)
0341	水果保鲜蜡配方	(237)
0342	柑桔保鲜剂配方	(238)
0343	高锰酸钾型水果保鲜剂生产技术	(238)
0344	涂膜保鲜剂生产技术	(239)
0345	沸石保鲜剂生产技术	(239)
0346	果蔬花卉保鲜保味剂生产技术	(240)
0347	活鱼保鲜法	(241)
0348	鲜蛋涂油贮存法	(241)
0349	蛋类保鲜法	(241)
0350	经济方便的鲜蛋保鲜法	(242)
0351	果蔬蛋类保鲜乳化液的生产技术	(242)
0352	新型食品保鲜剂的生产技术	(243)
0353	食品抗氧化剂的生产技术	(243)
0354	豆腐保鲜剂的生产技术	(244)
0355	面包保鲜剂的生产技术	(244)
0356	食品防霉剂的生产技术	(245)
0357	国外美容化妆品配方集锦	(245)
0358	洗发香波及高级营养洗发香波的配方	(246)
0359	蜂蜜美容剂二种的制作技术	(246)
0360	清凉杀菌漱口液配方	(246)
0361	香味稳定的洗发精配方二种	(247)
0362	洗发液制作技术	(247)
0363	速效防脱发促生发灵	(247)
0364	电烫精的生产技术	(248)
0365	洗发膏的制作技术	(248)
0366	祛狐臭剂的生产技术	(249)
0367	痱子水的制作技术	(249)
0368	痱子粉的制作技术	(249)
0369	光洁地板油的制作技术	(250)
0370	马铃薯生产丙酮和丁醇技术	(250)
0371	竹器防蛀、防霉剂生产技术	(250)
0372	皮革防霉剂的生产技术	(251)
0373	万能擦净剂生产技术	(251)
0374	大理石及铜器洗净剂配制技术	(252)
0375	无公害的食器洗涤剂配制技术	(252)
0376	家用器皿去污粉配制技术	(253)
0377	毛料除油污剂配制技术	(253)
0378	皮毛洗净剂配制技术	(253)