

实惠小丛书

家庭小加工

雷毓华 编

农村读物出版社



• 实惠小丛书 •

小加工

雷毓华 编

农村读物出版社

1990 • 北京

家庭小加工

雷毓华 编

责任编辑：孙丽芬

*

农村读物出版社 出版

肥城印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

*

787×1092 毫米 1/32 2印张 44千字

1990年3月第1版 1991年4月山东第3次印刷

印数：15,700—20,150册

ISBN 7-5048-1090-8/Z·87 定价：1.45元

目 录

家庭制作炒货 11 例	(1)
怎样做多味瓜子	(2)
几种花生小食品的做法	(3)
皮蛋加工技术	(4)
无铅松花蛋制作	(6)
辣酱咸鸭蛋腌制法	(7)
介绍几种辣椒制品	(7)
甜辣黄瓜做法	(9)
酱黄瓜的腌制	(9)
冬瓜豆酱的制作	(10)
蕃茄酱的加工	(10)
萝卜糕的制法	(11)
胡萝卜脯的制作	(11)
腌制榨菜	(12)
做泡菜	(13)
新法腌菜	(14)
制作朝鲜辣白菜	(14)
怎样加工无核糖枣	(15)
人工炕枣	(16)
人工干燥法制柿饼	(16)
残次苹果制果丹皮	(17)

如何制作山楂糕·····	(18)
山楂果脯的制作·····	(19)
怎样制糯米糕·····	(20)
淀粉的加工及再制·····	(21)
豆腐丝的加工·····	(22)
如何加工臭豆腐·····	(23)
怎样精制米豆腐·····	(23)
家庭自制甜酒曲·····	(24)
甜米酒的制法·····	(25)
红薯制黄酒·····	(25)
玉米做醋·····	(26)
家庭生产粘合剂配方·····	(26)
肥皂的“三用”和“三怕”·····	(27)
小经验六则·····	(28)
火接尼龙薄膜·····	(29)
新门贴对联粘不住怎么办·····	(29)
塑料袋简易封口法·····	(30)
自行修理拉锁·····	(30)
怎样装简易合订本·····	(30)
书刊污迹去除法·····	(33)
集邮邮票去脏法·····	(33)
竹子的漂白与染色·····	(31)
这样磨剪子锋利耐用·····	(34)
怎样制作糖葫芦·····	(35)
红枣的干制与贮藏·····	(35)
枣脯的制法·····	(36)
如何制熏枣·····	(37)
人工制作海蜃皮·····	(38)
芝麻酱的制作·····	(38)

自制面筋.....	(39)
豆沙加工新工艺.....	(39)
怎样加工五香豆腐干、豆腐丝.....	(40)
高产豆腐妙方.....	(41)
家庭制作豆腐乳.....	(42)
自制豆瓣酱.....	(43)
徽子的制作.....	(44)
藕粉的制作.....	(45)
怎样做凉粉.....	(45)
怎样制作酱生姜.....	(46)
制作辣味番茄脯.....	(47)
怎样制作和贮存咸鸭蛋.....	(48)
家庭自制火腿.....	(48)
地瓜枣的加工过程.....	(49)
醪糟的制作方法.....	(50)
自制有机玻璃茶几.....	(52)
纸做家具.....	(54)
几张薄纸制“地板”.....	(55)

家庭制作炒货 11 例

1. 五香花生米 花生米 1000 克，五香粉 5 汤匙，水 2 杯，糖 5 汤匙，盐 5 汤匙。将五香粉、糖、盐都放在水里煮熬成一杯半，把花生米倒在熬香的水里浸泡，随时翻搅，一直等流汁吃干，再把花生米晒干或烘干。最后，把花生米放在锅里用慢火炒，待皮能脱下就行了。

2. 炒奶油瓜子 按 250 克西瓜子放入盐 3.5 克、糖精少许、香草香精 0.5 克的比例备料。先将糖精溶解于盐水中。西瓜子投入清水中洗净，控干，倒入炒锅，用文火炒至爆响时，倒入糖精盐水，继续用文火炒熟。出锅后喷香草精即可。由于香草精有奶油味，故有奶油瓜子之名。

3. 炒酱油西瓜子 西瓜子 1000 克，酱油 10 克，生石灰 10~15 克，茴香、桂皮各少许。先将石灰化水，去渣后，放入西瓜子浸泡 24 小时。洗净瓜子外皮粘质，入锅加少量水与酱油、香料，共煮，待水快干时，开锅不断翻炒即成。

4. 炒葵花子 按葵花子用盐 2.5 克、水半茶杯的比例将盐水配好。用旺火把白砂炒至烫热时，将葵花子倒入翻炒，炒至锅中有爆烈声时，改为文火，再炒 2~3 分钟，即可起锅。筛净砂粒，将锅洗净、烧烫，再把炒熟的瓜子和盐水同时下锅，不断翻炒。待瓜子壳上有盐霜即可。

5. 炒花生 先将干净的沙土放入锅内炒热，然后把花生倒入锅里，用铲子反复翻炒，待花生仁颜色变黄时立即出锅，晾凉即成。

6. 五香果仁 把锅里的水烧到烫手的温度(约 70℃)，将花生仁倒入锅内搅拌几下捞出来，趁热撒上适量精盐、五香

面，拌匀后装进容器，用厚布盖上闷 12 个小时，再用干净沙土把花生仁炒至颜色发黄，晾凉即成。具有酥香脆的特点。

7. 咸崩豆 先将蚕豆用沸水煮 10 分钟左右（注意不要煮过火，否则容易煮裂，炒时进土），捞出后撒上精盐，装进容器内焖 10~15 小时，然后用沙土炒熟即可。

8. 五香瓜子 将西瓜子用凉水泡两天（同时加入微量白灰，除其粘性），捞出来用清水洗净，倒入热水锅内，按 10 公斤瓜子用精盐 1 公斤、桂皮 20 克、大料 10 克、小茴香 10 克的比例将辅料同时放入锅内，锅烧开后，煮 3~4 小时即成。

9. 五香葵花子 将葵花子放入锅内连同辅料（与五香瓜子的比例机同）一起煮 1 小时，捞出置于容器内闷 10 小时后，再用沙土炒至瓜子仁颜色略黄即可。

10. 炒白瓜子 先用温水将瓜子洗净，捞出后撒上少量的精盐，搅拌均匀置于通风处晾干。然后，用热沙土爆火炒，当听到噼啪声时，立即出锅。

11. 炒榛子、炒松子 将榛子或松子倒入盛有热沙土的锅内，用铲子反复翻炒至熟即可。榛子炒熟出锅时，可趁热放少量食醋，这样吃时容易破皮。

怎样做多味瓜子

1. 配方

葵花子	50公斤
大料	0.9公斤
桂皮	2公斤
麦冬	250克
甘草	150克

盐	7公斤
白糖	1.5公斤
糖精	50克
奶油香精	40克
水	75公斤

2. 加工方法

(1) 把大料、桂皮、麦冬、甘草等香料用炒布袋装好，放入开水锅中煮沸15分钟左右。

(2) 加入葵花子、糖精、白糖、食盐并加水60~75公斤，用小火连续煮沸两个半小时左右，直到葵花子已经涨起，锅里的水溶液也基本烧干为止。在此期间要注意勤加翻动，特别到最后。

(3) 把煮好的葵花子捞出晾凉。如果就热烘干，香味容易挥发。

(4) 放进烘干脱皮机中烘干，并脱下葵花子外边的那层黑皮。如果没有这种机器，放入黄豆脱皮机内搅拌脱皮亦可。然后，再用锅炒干，也可置于烘房中烘干或阳光下晒干。

(5) 烘干后用小喷雾器喷洒香精，一边喷一边翻动。喷洒不匀会出现苦味。

另外，可以根据当地群众习惯适当调整配方原料用量。如喜欢吃咸的，可适当减少糖精或增加食盐用量；喜欢吃辣的，还可加少量胡椒粉（每50分斤葵花子加25克即可）。

几种花生小食品的做法

1. 花生粘 先把花生炒熟，再将白砂糖用少量水溶化，并加柠檬酸少许，熬到150℃左右，马上把糖液逐渐淋入转筒

中，使糖液均匀地挂在花生米上，形成细小晶粒的白色糖衣，即成色泽洁白的花生粘。这是因为糖液达到饱和浓度时，可以返砂再结晶。

2. 榆皮花生 先把花生米放入转筒内，在转动过程中，随时掺拌糖液、面粉和大米粉的混合物，使其均匀地裹在花生衣的外面，然后放在转炉内，用温火烤熟，再掺拌酱油、味精、冷却后即成榆皮花生。

3. 琥珀花生 用等量的花生米和白砂糖，加少量水共煮，并不断搅拌，使水分逐渐蒸发，当糖液饱和时，部分砂糖开始结晶，使花生米周围形成一层带有部分糖液和部分结晶砂糖的糖衣。继续搅拌均匀，即成光亮的琥珀花生。

4. 奶油花生 用花生米0.5公斤、桂皮40克、茴香40克、糖精2.5克、香草油10克，先将桂皮、茴香加100克水煎煮成浓液待用，然后把花生米在沸水中浸一浸，捞出放在盘内，再将糖精水、桂皮和茴香浓液、香草油洒入盘中搅匀，用布盖好，半小时后，放入盛有白石砂的锅内炒，一直炒到花生米噼啪作响为止，即成味美溢香的奶油花生。

皮蛋加工技术

皮蛋由鲜鸭蛋加工而成。分糖心皮蛋、硬心皮蛋两种。糖心皮蛋，蛋白凝固呈棕绿褐色，不粘壳，无烂头，无辣味；蛋黄坚硬，外圈呈棕绿褐色，中心呈淡黄色，似浆糊状，色泽鲜明，有松花结晶。硬心皮蛋与糖心皮蛋类似，只是蛋白呈深绿色，稍有辣味。

1. 糖心皮蛋 主要用料液浸制。

(1) 加工前准备：逐个挑选鲜鸭蛋，剔去流清蛋、烂头

蛋，再经灯光照验和敲验，挑出红定蛋、散黄蛋、热伤蛋、霉点蛋及破缝蛋。

(2) 用料：以1000只鲜鸭蛋计算，需纯盐3.25公斤，金生粉200~300克，生石灰1.25公斤，食盐3公斤，红茶末1公斤，柴灰3.5公斤，沸开水50~58公斤。

(3) 调料：把用料准备好后，先将红茶末放入大缸内，倒入热开水，把茶末泡开，再把生石灰、开水分批放入（生石灰不能一次放太多，以免沸水翻滚溅伤人），同时将纯碱放入小缸内，用开水化开后倒入大缸，把盐、柴灰、金生粉先后放入大缸，并用木棒搅匀，冷却后再用。

(4) 操作：把洗净的鲜鸭蛋依次轻轻放入小长缸内，把配好的料液徐徐倒入长缸内。长缸灌满料液后，需用竹盖压在液面上，目的是让蛋全部浸在料液中，浸料后9天内，不要搬动缸，以免影响凝固，同时室温要保持20~25℃，约30天即成。成熟后蛋壳又薄又脆，需用冷水冲洗掉粘在壳上的料渣。晾干后每个外包苍糠或稻皮50克，以防腐烂。

2. 硬心皮蛋 用料泥涂包。适宜在春、秋季加工。

(1) 用料：以1000只鲜鸡蛋汁，所需原料数量是：

春季	秋季
纯碱1.06公斤	1.13公斤
生石灰3.25公斤	4公斤
食盐1.8公斤	1.6公斤
红茶末0.43公斤	0.43公斤
柴灰13.5公斤	13.5公斤
开水21公斤	21公斤

(2) 配料：先将纯碱、食盐、红茶末放入缸中，冲入开

水调匀，再将生石灰陆续化入缸内，最后将柴灰倒入料水中，用铲翻淘，调匀后静置1日可用。如隔日用，因灰料变硬，需舀入另一缸内，搅成糊状方可。

(3) 包泥：双手戴好手套，手套上放些柴灰，防止料液沾手套。每只蛋包35~30克灰浆。随后在砑糠中滚动，使蛋周身沾满糠。然后用钳子夹出放入缸中，最后密封。春天40~50天，秋天50~60天。取出逐个摇动，剔出响蛋、烂头蛋，再密封10~20天，即加工完毕。

无铅松花蛋制作

这种新工艺主要是减去传统配方中的氧化铅（系有毒化合物），把整个生产过程分为凝固、后熟两个阶段。其工程程序是：

1. 选蛋 选用新鲜鸡蛋或鸭蛋，剔去头照蛋、散黄蛋、裂缝蛋、陈蛋。分开褐壳与白壳蛋（白壳蛋皮薄、配料稍有区别）。

2. 配料 配料主要是生石灰（氧化钙，最好是粉化3个月的陈灰，用新灰爆味太重），草木灰（选用豆秸灰、葵花秆灰、木柴灰最好），纯碱即碳酸钠（食用碱也可以，但碳酸钠含量必须在90%以上），调味料包括食盐、花椒、大料、桂皮以及柏叶、茶末水等。

3. 制作 将生石灰、草木灰按比例倒入大盆，搅拌均匀。再将纯碱倒入小盆，用80℃温开水适量稀释后倒入大盆，与生石灰、草木灰调成泥状。待充分反应3小时后，再将调味料倒入，调成糊状。然后，将鲜蛋逐个放入配制好的料泥中滚动，使其粘满料泥后，用铁夹夹出（不可用手接触料泥，以防烧

伤)，放在原先就铺好的稻壳上滚动，粘满稻壳，防止相互粘结。

4. 装坛 将粘满稻壳的蛋逐个装入坛内，用泥密封。如蛋少可装小坛，空间不可太大。封好后放入室内，室内第一天30℃，以后保持20~25℃。

5. 落干 装坛封存7天开封。将蛋取出，翻晾一天，解除壳外料泥的作用，以免出现粘壳、碱伤等次品。

6. 后熟 翻晾一天后的蛋，壳外料泥作用解除了，但蛋内仍含有料泥供给的成分，所以将蛋再装入坛内封存10天以上，使其后熟起花。

辣酱咸鸭蛋腌制法

1. 原料 鲜鸭蛋100个，食盐400克，辣酱300克，白酒少许。

2. 制法 先将鲜蛋用清水洗净，放置阴凉处晾干水分，待水分干后放入辣酱中滚动，使其粘上辣酱，再放在食盐中滚动粘上盐粒。盛腌制鸭蛋的坛要洗净，沥干水，并在坛内喷上少许白酒，（因为白酒能使鸭蛋清香、蛋黄生油）然后放入坛中，封住坛口，20天后即可食用。

介绍几种辣椒制品

1. 酱包椒 ①取红大辣椒50公斤，什锦菜馅130公斤，白糖2.5公斤，面酱120公斤。②将辣椒洗净去蒂，然后放入清水中浸泡4小时左右，每小时翻动一次。③将泡好的辣椒收起压干，去掉水分后划开一个口，将什锦菜馅装入辣椒中缝口后装入小布袋，扎好袋口放入面酱中，并把白糖放到酱中，每

天打扒一次，7天后即可食用。

特点：酱香鲜甜，风味独特。

2. 糟辣椒 ①取鲜红辣椒50公斤，食盐8公斤，姜4公斤，甜酒1.5公斤。②将鲜红辣椒洗净，去蒂后切成小碎块。③将姜切成粉末。④将辣椒块、姜末、食盐、甜酒混合均匀放入缸中，放置一月即成。

特点：味芳香鲜辣。

3. 泡辣椒 ①取红辣椒或青椒50公斤，食盐7.5公斤。②辣椒不摘蒂把，放入净水中洗净，沥去水分，在蒂把处扎几个小孔，以使盐水迅速浸入。③将盐与水混合，制成20波美度盐水溶液。④将辣椒放入缸中，然后将澄清的盐水倒入，每天搅动一次，半月后即成。

特点：脆嫩鲜辣。

4. 辣椒酱 ①取鲜红大辣椒50公斤，食盐7.5公斤。②将辣椒洗净，去掉蒂把，沥去水分，然后剁碎。③将剁碎的辣椒末放入缸中，放一层撒一层盐，每天搅动一次，连续10天至盐全部溶化，成为椒块。④将椒块磨细，放在阴凉处数日，即可食用。

特点：质量细腻，干稀适宜，味鲜辣。

5. 酱辣椒 ①取大青椒50公斤，食盐19公斤，白矾0.25公斤，甜面酱25公斤。②将大青椒洗净去蒂，然后用针扎几个眼。③将食盐和白矾用水溶化，然后将大青椒放入。开始每天倒缸两次，3天后每天倒缸一次，5天后盖好缸口。④20天后将青椒捞出，并放在清水中漂洗一下，然后放入空缸中。⑤将甜面酱倒入缸中酱制，每天搅动一次，20天后即成。

特点：色翠绿，味甜微辣。

甜辣黄瓜做法

选择鲜嫩带刺的黄瓜，洗净。按每100公斤黄瓜用盐20公斤的比例，一层黄瓜，一层食盐，装入干净的缸中进行腌渍。第二天倒缸，并对入少量18波美度的盐水，以后每天倒缸一次，连倒5次。20天后将瓜取出，用清水浸泡一天，换水两次，捞出压去水分，使黄瓜只含淡淡的咸味，然后再按每100公斤黄瓜用酱油30公斤、白糖20公斤、糖精1克、辣椒丝2公斤、姜丝0.5公斤、味精0.2公斤的比例，混合后，浸泡黄瓜。每天搅拌两次，7天后捞出黄瓜，每100公斤拌入炒熟的芝麻1公斤即为成品。

酱黄瓜的腌制

取比较幼嫩的黄瓜或越瓜，纵切成两片，用汤匙刮净瓜子，然后将剖面朝上，摆入木桶内，按每100公斤鲜瓜5~6公斤食盐的比例，摆一层瓜，撒一层盐，最表层适当多撒些盐，叠满后压以重石。3天后，捞起用清水洗净，剖面朝下放于箩筐中。装满后一筐一筐叠起3筐高，再压上石头，榨去苦汁，压一小时后取下过秤。过秤后，剖面向上放入缸中，放一层瓜、泼一层豉油，装满后压上石头。3~4小时后进行翻缸，即用另一只缸将上部酱瓜压到缸底，底部的翻到上层，翻毕盖上木架，架上压以15~20公斤重的石块，让酱瓜淹没豉油中。约一天后，即可食用。每100公斤鲜瓜，约可制得45公斤成品酱瓜。

腌用的豉油配料：每100公斤中等酱油、加糖2公斤、味精200克、酱色适量，拌匀即成。

注意各道工序操作要卫生，用具要干净，以避免发酸变臭。

冬瓜豆酱的制作

将黄豆（青豆、黑豆亦可）去霉粒、杂质，放盆中用水泡软，在锅里煮至七八成熟，捞出控去水分，趁热放入瓷盆中，严密封盖（一般用消毒纱布再蒙上干净棉垫），置于20℃左右的室内发酵。当豆粒用手一捏即成糊状时，取出进行搅拌。然后，放日光下或烘房中使其干燥成豆料。干燥时要注意卫生，若用日晒，要在盆上蒙盖纱布。

把选好的冬瓜削皮、刮瓢、去籽，切成厚1.5厘米、长3厘米左右的长条，放蒸笼内蒸至七成熟，捞出控去水分。

佐料加工：1份花椒、1份大茴香、2份干姜、3份小茴香、2份陈皮、1份桂皮，烤干磨细过筛，成佐料粉即可。

把制酱瓷缸清洗干净，再用薰硫消毒。按5公斤熟冬瓜条、1.75公斤豆料、0.25斤佐料粉的比例，把料放入消毒的瓷缸内搅拌均匀，然后密封缸口。约1个月后即制成冬瓜豆酱。若要制成咸味酱，可在上述配料中再加入适量纯净食盐粉。

番茄酱的加工

选择充分成熟、无腐烂、无干疤的番茄果实，洗净去柄，放入锅中煮沸，2~3分钟后捞出，用筛眼为0.115厘米的打浆机打成细腻的番茄浆。同时把种子和皮等一些杂质从筛上分离出去。打浆以后，进行浓缩。浓缩最好在减压低温条件下进行。为使番茄浆细腻均匀，浓缩后可再用筛眼直径为0.085厘米的打浆机复打一次。然后，加入香料和调味品，进一步浓缩

就成为番茄酱。

香料和调味品的比例是：100公斤番茄酱用白糖15公斤、食盐2.5公斤、食醋3公斤、丁香0.19公斤、桂皮0.19公斤、胡椒0.15公斤、豆蔻0.05公斤、蒜泥0.03公斤。

香料和调料的添加方法是：先把香料用食醋浸煮，再加白糖、食盐，溶解后滤出汁液与蒜泥一同混入番茄酱中。番茄酱制成以后，趁热装入玻璃瓶中，封罐杀菌，即为成品。

萝卜糕的制法

1. 原料配方 白萝卜1公斤、糯米粉浆1.5公斤或者用900克糯米粉、腊肉200克、腊肠200克、猪油400克、虾米100克、香菜50克、芝麻10克、胡椒粉50克、生葱100克、精盐适量。

2. 制作方法 先将白萝卜去皮，洗干净切成丝，将腊肉、腊肠切成小粒块，香菜、生葱去根去头并洗干净切成细粒，虾米亦置于冷水中稍浸片刻，炒锅上火烧热，不放油，芝麻下锅稍炒出锅；将洗干净的锅，放入1900克清水，放入萝卜丝，用旺火煮15分钟后连水一起倒入糯米粉浆中拌匀，再投入腊肉、虾米、腊肠、胡椒粉、精盐拌和，再倒进猪油继续搅拌均匀；取铜盘（高约3厘米）一只抹上油，把拌匀的萝卜粉料倒入摊平；上笼蒸至熟，取出后放上香菜、葱、芝麻，并注入少许猪油即成萝卜糕。

此糕趁热吃，软滑无比，清香味美，若再用油煎，则更具风味。