

聚宝盆

前 言

各位读者：

南阳县信息服务中心奉献给您一个《聚宝盆》。请谨慎保存，取材选用。会使您生财有道，发家致富，变成“小康”。

经济腾飞、民富国强是时代的潮流、政策的召唤。二年来，我们从全国科技报刊和内部情报资料汇集了这本《聚宝盆》。该书中有科技成果、技术转让、小工厂、小商品；有食品业、养殖业、种植业和医药成方等，内容丰富，技术新颖，运用简便，效益可观。《聚宝盆》既是致富的入门，也是生财的秘诀。我们本着提供信息、服务四化的宗旨，内部发行，《聚宝盆》一书是乡镇企业、联合体、专业户和庭院经济发展者的福音。

由于材料来源和编辑水平有限，难免有错误和遗漏之处，敬希读者批评指正。

并在此向所刊登资料的编辑部和作者致以敬礼和感谢。

南阳县信息服务中心编辑部

一九八六年十一月

目 录

食 品 业

一、食品业.....	(1)
二、养殖业.....	(62)
三、种植业.....	(95)
四、医药成方.....	(123)
五、科技小品.....	(160)
六、技术转让.....	(248)

食 品 业

1、琼脂软糖的制法

一、原辅料及其配方：白砂糖十六公斤，葡萄糖浆（八十锤度）三十二公斤，琼脂一至一点五公斤，水果香精五十至六十毫升，食用色素二点五克，水十六至十八公斤，柠檬酸适量。

二、制法：琼脂加水浸泡四小时左右，拌入白糖加盖煮沸，至琼脂溶化。当温度达到一百零二度时，加入葡萄糖浆，续煮至一百零五度。然后立即取出冷却到七十度，加入柠檬酸，搅匀，浇到模具内，冷却凝结。将凝结物切块，置于五十度左右温度下干燥，使其含水分百分之十五，最后取出包装，即制得成品。

三、注意事项：1、柠檬酸用量不宜过多，加时温度不宜过高，否则会影响琼脂胶凝力。2、葡萄糖浆与琼脂共同煮的时间越短越好，因为葡萄糖浆偏酸，共煮过长也会破坏琼脂的胶凝力。3、煮制过程要不断地搅拌，以免焦化。4、烘干的温度不能超过六十度，否则糖会化并影响软糖的成型。

2、花生酥糖的制作

花生酥糖具有香甜酥的特点，又有滋补强身之功效，实

为节日美食和馈赠亲友的上等礼品。其制作方法：

1、选饱满的花生米二斤，文火炒黄至酥冷后退皮。

2、糖（白糖饴糖各半）一斤，放在一个容器内隔水将糖炖成糊状。

3、把花生米倒入糖浆内搅拌均匀后倒出，趁热做成宽十厘米高3厘米的棱角分明的长条，待其冷却凝固后，用利刀切成薄片即成。

3、山楂糕制作法

选新鲜、无病虫的山楂果洗净，加上糖、水和明矾，入锅水煮（加工八十斤山楂，加糖五十斤，水三十五斤和研制的明矾2斤），煮开后充分搅拌均匀，直至将山楂果煮软，然后晾五分钟，把煮软的山楂倒入缸里或桶里捣烂，打成浆糊状，同时把山楂糊再倒进搪瓷盘里摊开，山楂糊凉了以后便凝成红色的凝块，就成山楂糕了。

4、甘薯饴糖的制作

甘薯淀粉制饴糖的步骤如下：

1、调浆：在调浆桶中加入五百公斤水，加入五十公斤淀粉，并加入适量的盐酸，充分搅拌后，制成波美十六度，PH值一点五至一点七的淀粉浆备用。调浆桶须用水缸或不锈钢锅以防腐蚀。

2、糖化：将调好的淀粉浆，用离心泵以均匀速度送至反应锅内，时间十五至二十分钟，输送时锅内无压，输送完

毕后，闭紧反应锅，煮沸十五分钟，使锅内压力逐渐上升，十分钟内升压至零点七个表压，再于十分钟内升高二至二点一个表压。过五分钟后取样，用碘液检验，不呈蓝色时，即可放料，反应锅可用耐压搪瓷质的。

3、中和：将糖化液压至中和桶，搅拌，滴加百分之五的碳酸钠溶液，控制PH值四点五至五之间，再加入一定量的活性炭充分搅拌。

4、压滤：中和后的糖化液用泵打至板框压滤机中，将糖液滤出。

5、蒸发：将滤清的稀糖液送至蒸发锅（比重一比一二〇），加热减压蒸发糖液比重至一比二六〇时，出料送进脱色锅，此锅要接真空泵。

6、脱色：加入适量活性炭，在七十五至八十五度温度下，不断搅拌脱色，然后压滤再去蒸发。

7、蒸发：进一步加热减压蒸发，至糖液达到波美四十度停止，排出后即为成品浓糖液。

5、怎样制水果糖

一、原料配方：白砂糖一百公斤，淀粉糖浆二十二公斤，柠檬酸零点八公斤，水果香油零点一四公斤，食用色素适量，水三十公斤左右。

二、工艺流程：白砂糖和淀粉糖浆加水→拌匀→加热→沸腾→溶解→过滤→熬糖→调料→混入→冷却→保温→拉条→成型→包装→成品。

三、操作说明：①白砂糖要彻底溶解，但加水量又不能

太多，否则增加熬糖时间和能耗，提高成本。溶解的糖液必须澄清透明，但溶解时间不能太长，长了糖液中的还原糖会增加，且色加深。②过滤用一百目的筛子，把糖液中杂质如麻丝、纸屑等除去。这是提高糖液外观质量的措施之一。

③糖液可采用常压熬制，温度控制在一百六十五度，而且还要把还原糖含量控制在百分之九至十五之间，因为还原糖多了，糖果易吸水、发烊，不利于保存。熬糖浓度达百分之九十七点五以上时即出锅。④糖液温度降到一百二十至一百一十度之间时，加入柠檬酸等调味料和色素等混和，搅匀，动作要快。混拌温度要控制好，因温度太低，难混拌；过高，产生转化糖多，糖色变深，均影响成品质量。⑤糖冷却到八十五度左右时立即拉条成型。因为糖膏在八十五度时可塑性最好。⑥成型的糖果，温度仍然很高，要进一步冷却，同时除去不合格的糖果。⑦包装要及时，以免糖果裸露在空气中吸潮、溶化。

6、雪片糕

雪片糕呈雪白色，味道香甜可口，营养丰富，适合老人和儿童食用。现将配方介绍如下：

1、配料：五十公斤糯米，二十公斤白糖，一公斤猪油，六点五公斤水。

2、制做：将糯米粉碎，上锅炒熟。把大米和糖加入锅中，熬煮二十分钟使成浆状。然后把炒熟的糯米面和糖浆搅拌均匀。

准备长三十厘米、宽二十厘米、厚四厘米的铁盒。把拌

好的糯米面装入铁盒（每盒装一公斤），压平、压紧，然后把盛面团的铁盒排放到烧沸的水锅里，盖严，急火加热两分钟后停火。将铁盒拿出冷却，六小时后用切片机将糯米糕切成薄片，即为雪片糕。

7、天府花生的制作

天府花生又名椒盐花生或五香花生，它以香脆可口、营养丰富而驰名中外，是四川的传统产品，深受消费者欢迎。其制作方法是：首先选用完好无损的花生果一百斤，食盐十斤，花椒一斤，八角五两，三奈五两，甘松五两，白芷二两，用棕片把这几种香料包扎起来备用。第一步将花生果与食盐放入水中浸二十四小时（鲜花生果只用食盐五斤浸泡十八小时）。第二步把浸泡过花生果连同盐水和香料包一起煮沸四十分钟（鲜花生煮三十分钟），滤起烘焙至酥脆即成。煮后的香料包可连续使用若干次，直至香料味用尽为止。

8、蜜麻花的制作

产品配方：皮：特粉三公斤，猪油零点六公斤。心：特粉十五公斤，猪油一点五公斤，饴糖十公斤，苏打零点一五公斤。另备炸制花生油十公斤，浸糖用白糖十五公斤。

皮心制作：将皮料的特粉、猪油充分揉和。心料按配方的百分之十二加清水，搅拌十至十五分钟。皮心料各分成七至八块，然后以皮包心，再扞制。

扞制成型：将包心后料胚扞成长方形薄片，厚约二毫

米，切成五厘米宽的条子，再切成一点五厘米宽、五厘米长的小块，逢中切口，口长约三厘米，翻卷一端成型。

炸制：将成型后的坯子下油锅炸，油温一百八十至一百九十摄氏度，时间约三分钟，起锅、滤干。趁热浸糖。

浸糖：将白糖加水制成糖浆，糖与水的比例是十比二，熬到一百零五摄氏度左右时，舀入容器，将滤干油的再制品浸入，时间一至二分钟，然后滤干、摊开、冷却、包装。

感官要求：制品造型均匀整齐，翻卷不断边，色泽浅黄，有糖油浸渍的光泽，表面有光亮的糖粒。吃起来松软蜜甜，油香浓郁。

9、李顺堂制糖稀产量高

河北省晋县周头乡东小留村糖稀专业户李顺堂，经过反复试验，不断提高用玉米面制糖稀技术。过去，一百公斤玉米面只能熬制出八十公斤糖稀（波美三十二度），现在他用一百公斤玉米面就生产一百公斤糖稀，浓度不减，色浅，清香，深受用户欢迎。现将他熬制糖稀的方法介绍如下：

煮粥：将五十公斤玉米面放入大锅，掺进一百二十五克淀粉酶（山东沂水、江苏无锡等地，均有生产淀粉酶的厂家），加冷水一百二十公斤搅匀闷透后用旺火烧煮。锅开再用大铲上下翻搅，持续五六分钟，直到熟透为止。

沥浆：粥熟之后蒙住火，接着往锅内加冷水四十五公斤，当粥温下降到七十二度时，再往粥内掺入一百二十五克淀粉酶，并用木棍贴锅边来回搅动五分钟，然后捅开火。当粥温升到八十度时，淀粉酶中的微生物就可把粥中的胶状纤

维咬断，使粥汁与粥渣全部分离，下边该沥浆了。这时，把火蒙住，迅速将粥装进白布口袋过滤，并剔除渣子。

熬汁：把过滤后的粥汁舀入刷干净的锅内，用急火烧锅，随着水分的蒸发，汁液逐渐变稠，当浓度到波美三十二度时（盛夏季节三十五度）便是成品。用这种办法熬制糖稀，由于沥浆彻底，粥中淀粉和糖质提取的干净，故产量可增加。另外，由于蒸粥到熬汁，全部用急火，所以熬制一锅（五十公斤玉米面）糖稀的时间，比过去缩短了一个多小时，粥汁在锅内的时间短，糖稀的颜色由以前的深黄变为浅黄，因而产品畅销。

10、腌蛋新法——白酒浸腌法

该法腌制的禽蛋，具有蛋黄红艳多油、香味好等特点，而且能延长贮存时间。

备鲜蛋五斤，六十度以上白酒一碗，细盐一斤。

把禽蛋先在酒中浸一下（逐个进行），捞出再滚上一层盐，逐个放入坛或罐内，把多余的细盐撒在最上层，加盖封严，置凉燥处，约三十五至四十天即可食用。

11、七天制成皮蛋的技术

配料：一千个蛋用料：生石灰二十斤，纯碱（ Na_2CO_3 ）七斤，大料（八角）、花椒各半斤，食盐一斤，松柏枝一把，茶叶一两，味精五十克，谷壳、麦糠、草木灰适量。

做法：取清水十斤，先放入大料、花椒、松柏枝煮半小时，再放入食盐、茶叶煮五分钟，然后放入味精。取其汁溶化石灰和纯碱，最后加入少量草木灰（一般用手抓八至十把）。制成糊状（不宜太稀，如过稠还可加凉开水兑稀）。用蘸浆法将其糊在蛋上，厚度一般为三毫米左右，然后包上谷壳或麦糠，放入缸内密封，温度在三十度以上，七天即制成皮蛋。出缸后晾干便可装箱、贮存、上市、食用。

12、葡萄酒的简易酿制法

葡萄酒醇香可口，强身补血，酿造方法简便，适合于葡萄产区农民利用葡萄发展酿酒业。

选择无病虫、不霉烂的紫葡萄，放在清水中洗净，沥干备用。

取五公斤白砂糖，加五公斤清水煮成糖浆，冷却后放在酿造桶中。

挑选成熟的紫葡萄五公斤，放在压榨器内榨出糜浆。用纱布滤掉果皮渣滓后，把果汁注入酿造桶中与糖浆混合。然后加盖，使其自然发酵。发酵一个月后，用白纱布过滤并澄清。取上面清液，与五公斤四十八度的白酒混合后，放置十五天，即可装瓶封固，以便食用或出售。

13、家庭腌制香干萝卜方法

先将萝卜洗干净，切成条块，放入缸中用盐拌和，按每

十斤萝卜放盐半斤，然后在萝卜条上压石块。第二天进行“倒缸”，即把萝卜和盐水倒入另一空缸，把萝卜上下翻动，使萝卜吸盐均匀，萝卜翻动后仍压上石块。第三天就可将萝卜放在阳光下晒三至五天，萝卜晾晒至六、七成后就可放入坛内贮藏。入坛前在萝卜上揉些五香粉，每十斤萝卜约放五香粉三两。贮藏时分层压实，每压一层稍撒些盐和烧酒，最后一层压实后用稻草塞紧，然后封坛，坛口涂上混泥，这样经二十天后即可取出食用。

14、怎样腌制韭菜

腌韭菜是家庭咸菜小品种之一。

怎样腌制韭菜？一、将鲜韭菜洗净晾晒到百分之八十的干度。二、将晾好的韭菜切成一寸长左右装入坛内。三、每十斤韭菜用盐三两半，红糖二两、辣子面一两半至二两，再加少量花椒粒。四、配料掺入后，轻轻拌匀、擦紧，过三至五天即可食。

15、糖醋黄瓜的制作

制做方法：摘取六成熟的黄瓜，清水洗净，晾干表皮水分，等量纵切成四至六块，除去瓜核，日晒一天，入缸按比例加食盐百分之五，搅匀腌三天，每天上午翻动一次。经腌三天后取出，放在凉开水中浸泡，除去多余食盐，即捞出沥去水分，再按比例加入百分之二十白糖、百分之十的米醋和蒜头汁、五香粉、姜汁等，加凉开水浸过黄瓜为度，反复

搅匀盖严，五天后开缸食用。

16、油条新制法

油条是我国人民喜爱的一种传统食品。按照过去的工艺方法制作，每炸制五十公斤面粉的油条耗油十三至十五公斤。若按新法制作可节约油百分之五十以上，工艺方法如下：

一、面团的制作

1、面粉。碱、矾、盐、水比例以100：1.5：2：2：6为宜。

2、先将碱、盐一起溶化，再将矾另外用水单独溶化，分别制成溶液后，再把两种溶液迅速混合均匀后，倒入面粉中揉成面团。

3、面团经反复揣揉后，盖上湿布，醒发一小时左右。

二、炸制

1、将食油加热，使油温控制在二百一十至二百二十度之间。

2、将面团成型，制成面坯，放入油锅内炸制。

3、面坯经二十五秒左右的炸制后，基本趋于定型，至表面呈淡黄色（即七、八成熟）时从油锅中捞出。

三、烘烤

将捞出的油条放入远红外烤炉内进行烘烤。炉膛温度控制在二百至二百三十度，烘烤五十至八十秒即熟。

用新法炸制油条，每五十公斤面粉仅耗油五公斤左右，比传统方法节油七点五公斤左右。

17、五香牛肉的制法

选用牛肘子部位精肉五斤，切成一斤左右的块，然后用刀根戳出一排刀洞，四面都要戳到。再把盐撒在肉上，反复揉搓，至盐粒溶化。然后入缸内腌三至四天，再经过多次翻身腌，使肉红、硬、香。取出后放入开水锅内，上下翻动几次捞出，洗净，把水倒出。再在锅底垫上锅垫，放入牛肉块和茴香、桂皮、葱、姜、黄酒少许，白糖八钱、红酱油二两和少许红米汁，用旺火烧至牛肉色红，再加白汤淹没牛肉，放盐（前后共三两），加盖烧滚，用小火焖两小时左右，筷子戳得进牛肉即可捞出，冷透后即成。食用时按纤维横向切片装盘。

18、醋溜羊肉片

原料：羊肉半斤，鸡蛋一个。

制作，将肉切成二寸长的薄片，用蛋清和淀粉拌匀，待油烧开后，将肉片溜散。根据火候约炸一到二分钟后，然后把油倒出，将酱油、醋、料酒、葱花、姜水、盐等量混合调料倒入，将锅颠动几下，稍即出锅。

19、鸭的腊制品

每年九月到次年一月，是加工鸭腊制品的好时期，现介绍几种加工技术。

一、腊鸭：选取肥大的毛鸭，用精饲料喂养十天使其肥大肉厚，适合腊制要求，肥鸭宰杀后，拔净毛除去内脏，洗净，用盐腌制一天（每只鸭用盐一百五十至二百克），取出后用清水浸透，以洗淡盐味。然后将鸭压平，用竹片撑膛，暴晒四至五天即成。

二、板鸭：（腊鸭饼），加工板鸭的鸭子不宜过大，但须喂肥。将鸭宰杀后，拔净毛，除去内脏，剔除骨头，按一百只鸭用食盐二公斤、白糖三公斤、芒硝（或艾粉，用以防腐）零点一五公斤配料拌匀。腌四小时，然后取出压平，暴晒至干。

三、腊鸭肫：先将鲜鸭肫用刀剖开，除去内部脏物，揭掉肫皮和外面的浮油，洗净，腌二十四小时然后捞出漂去咸味，铺在篮上，晾晒一至二天，用手掌将鸭肫按在一根圆竹上压扁，用文火焙干即可。

20、芙蓉脯的加工方法

芙蓉脯，又名糖藕脯，它香甜可口，是一种美味佳品。不但广大群众喜欢吃，把它当作互送的礼品，而且作为出口商品，远销世界各地，在国外享有盛誉。它是以莲藕和白糖为原料制成的。现介绍其加工方法如下：

一、原料及处理：鲜莲藕一百三十公斤，白糖一百四十公斤，白矾一公斤，碳酸钠二百克。加工时应选用嫩藕切断，削去外皮，随即投入清水中冲洗，捞出后放入白矾水中。

二、切片及白矾水浸：取白矾四百克溶于水中，水量以

能淹没藕皮为宜。将处理好的藕纵切成零点五厘米的薄片，切片方法是：嫩细的斜切，老粗的横切。切好随即投入白矾水中浸泡，以防氧化变黑。

三、烫煮：将切好的藕片捞入已沸腾的开水中烫煮。在烫煮过程中，先后将白矾六百克、碳酸钠（即苏打、纯碱）二百克按煮藕量的比例加入，并随时搅拌，待藕片煮熟后捞出。

四、浸泡：将煮熟的藕片捞出后，倒入能淹没藕片的清水中，浸泡约十二小时捞出沥干。

五、糖浸糖煮：用白糖四十公斤配清水加热，溶解成浓度百分之四十的糖液，将沥干的藕片倒入糖液中浸泡十二至二十小时，把藕片连同糖液一并倒入锅内煮四十分钟左右，视藕片转为金黄色时，另加入白糖四十公斤，继续煮约二十分钟，然后将藕片同糖液一起倒入缸内，糖浸八天后滤出原料液，另用白糖五十公斤配开水十公斤连同藕片一并在锅内煮沸，并且不断搅拌使糖液均匀地渗入藕片内，煮沸约三十分钟，在糖液的浓度达到滴入水中能结成团珠状时，即可将糖液滤出。

六、上糖衣：将剩余的白糖十公斤配水一公斤加热溶解。浓缩到糖液滴水成珠时，趁热淋浇在藕片上，边浇边搅拌，尽量拌匀，待其完全冷却，糖液结晶成霜白色，即成成品。

七、包装贮藏：用木箱包装。内用牛皮纸糊好，装入藕片应严密封口，存放入干燥阴凉处，以防受潮。贮藏期间如果产品开始有酒酸味时，应及时取出曝晒或烘烤，待水分蒸发后收起，撒拌少量糖粉，在完全散热后再收藏起来。

21、米糠制香料技术

用十千克脱脂米糠为基料，加入六十千克耐热 α -淀粉，将其放入五十升水中制成一种悬浊液。将此悬浊液滴入九十度的热水中，反应一小时再在高压炉内处理便得一种流、五克脂肪酶和一百克纤维酶，共同反应十二小时后过滤，再浓缩到原体积的一半。最后用吸附法脱色，便可得到二十千克左右的食品香料。

22、固体饮料——鲜桔晶的制作加工

鲜桔晶是桔汁的系列产品，有颗粒状、粉末状两种，呈桔红色，结晶整齐干燥，有鲜桔香味，容易溶解，携带方便，容易贮藏，是一种固体冲服型饮料。

本品是用鲜桔汁和干燥洁白的白砂糖为主要原料，再添加其他辅料加工而成的。现将其加工方法简介如下：

磨糖粉：将白砂糖（受潮发霉的白砂糖不能用）用磨粉机磨成糖粉，颗粒越细越好。这对溶解度的好坏有很大关系。磨好的糖粉应用食品级塑料袋包装，存放在有盖的容器中备用，以免受潮。

配料：将糖粉放在配料锅中加入好的桔汁。数量根据桔汁浓度而定，一级为百分之五到百分之十。再加入适量的水、柠檬酸、微量桔子香精和柠檬黄、胭脂红食用色素。色素应先用沸水溶解成水溶液再加入其中，这样色素就容易拌匀。