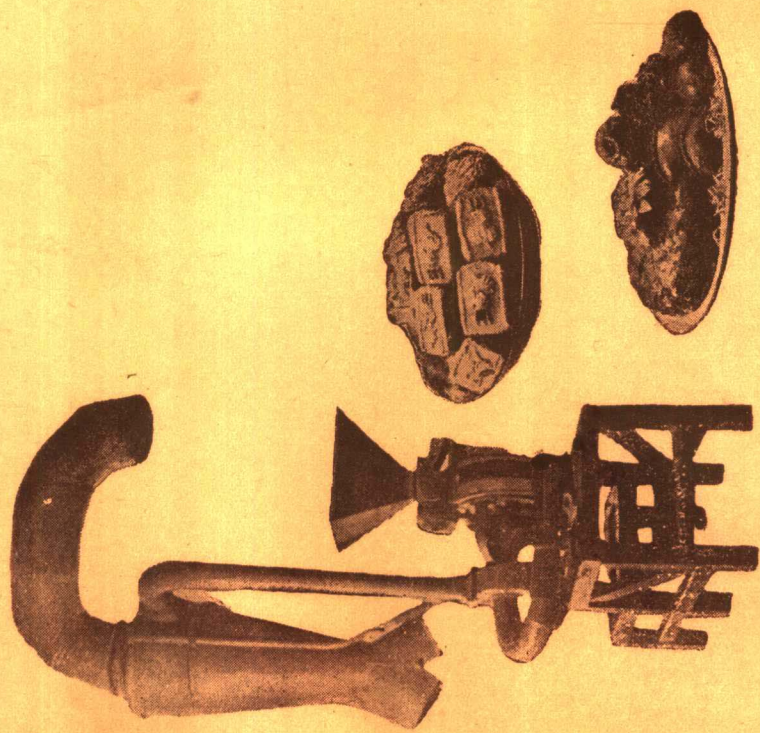


1958

福建省農具改革和工業新產品展覽會編寫

糧油加工館介紹

糧油加工館介紹
福建省農具改革和工業新產品展覽會編寫

福建人民出版社出版

(福州河东路得真巷18号)

福建省书刊出版业营业許可証出字第001

福州第六印刷厂印刷 福建省新华书局

开本787×1092 1/16 印張3 1/8

1958年7月第1版第1次印刷

1958年10月第2次印刷

印数10,091—20,090

統一书号: T16104·66

定.价: (7) 三 角

T33

F545

前 言

番薯是高產作物，也是本省广大羣衆歷來已有食用習慣的主要食品。在總路綫光輝照耀下，隨着工農業生產大躍進，番薯產量將大大增加。爲了積極促進薯類生產和進一步滿足消費者需要，本館特就番薯加工、保管方法及薯類綜合利用（百種吃法）作了一個比較有系統的介紹。

爲開辟油源，滿足城鄉人民日常食油和工業原料的需要，本館還介紹一些米糠榨油綜合利用及全面開展冷、熱榨大豆復制豆腐與制醬油的先進經驗。

此外，爲了支援生豬生產計劃實現，分別介紹几十種富有營養價值的代用飼料和几種加工飼料機器，供各地開辟飼料來源和加工的參考。

目 錄

壹 番薯加工、保管和百種吃法（綜合利用）

一、番薯生產和經營概況.....	(1)
二、番薯百種吃法（綜合利用）.....	(2)
三、鮮薯加工.....	(28)
四、番薯保管方法.....	(35)

貳 推广米糠、大豆榨油方法

一、米糠綜合利用.....	(39)
二、大豆榨油复制豆腐、醬油.....	(40)
三、生產牌（36）型榨油机結構与操作介紹.....	(43)

叁 大力增產飼料支持發展生猪生產

一、飼料來源.....	(45)
一、几种生產混合飼料的加工机器介紹.....	(47)

壹 番薯加工、保管和綜合利用(百种吃法)

一 番薯生產和經營概況

番薯是我省主要粮食作物之一，產量僅次于稻谷，居第二位。据1957年統計材料，番薯總產量占粮食作物總產量19.5%，1958年规划为30%。番薯歷年來增產是直綫上升的，解放后以1949年为基期，从1954年起指数分析如下：

年 度	面 積	產 額	總 產 量
1949	100	100	100
1954	118.82	100.25	104.41
1955	128.49	106.86	137.00
1956	126.68	117.03	147.89
1957	124.56	120.12	149.53
1958	135.96	228.79	310.72

番薯生產適應性大，易于在各种土地上大量种植，又是一种耐旱的高產粮食作物。增產有保証。我省番薯品种繁多，由于气候、土壤不同，其特性也因地、因时而异。据初步調查，优良品种有十余种；如“伪芋薯”、“新栽”、“永春五齒”、“六一日早”、“紅尾白”、“台淨秋”、“臭慈薯”、“有浮薯”、“新种”、“廈門薯”、“爪栽”等。这些优良品种是值得在今后發展番薯生產中，大力予以推广的。

从1953年实行粮食統購統銷以來，粮食部門对番薯經營是重視的。从歷年番薯購、銷数字来看是基本符合农民要求的，尤其是番薯經營在粮食作物經營比重中不断上升。材料分析如下：

粮食年度	番薯收購占粮食征購量%	番薯銷售占粮食總銷售%
1953	1.8	1.26
1954	2.26	2.70
1955	3.50	3.76
1956	4.02	3.17
1957	6.01	4.45

供应对象：据1957年统计，番薯销于城镇居民口粮的占80%，工业、食品业用粮占16%，饲料占4%。今后番薯主要出路是充实口粮与饲料，其次是工业、食品业。

目前，还有一些人对提高番薯身价，发展薯类生产认识不足。认为番薯水份多，不易保管，营养少。对吃番薯不感兴趣。番薯在我省生产消费有悠久历史，不少地区（如沿海惠安、福清、平潭等）一年四季全吃番薯，农民能把番薯保管好，我们为什么不能保管好呢？关键问题在于打破常规，一切困难就可克服。番薯经济价值是很高的，据科学分析，凡是和米所有营养成分，番薯都有；每100克番薯中含有蛋白质2.2克，脂肪0.2克，碳水化合物29克，粗纤维0.5克，铁0.4毫克。并且还含有米面所没有的维生素甲、丙。这些都是人体上必需的营养成份，并据广州中山大学生物系教授袁卓皆一年多来试验，得出结论，番薯大豆混合食用的营养价值高于大米、肉类或牛奶。番薯不單是一种富有营养的主粮，而且价廉物美、鲜甜可口，用途广。在食用烹调上，可以蒸、煮、炸、烤，能做出酸、咸、甜、辣各种各样味道的美食佳肴。在综合利用方面，番薯可作许多工业原料，剩下的渣还可喂牲畜。从薯根到茎、叶没有一点废物。因此，那种认为番薯不能攀登主粮的大雅之堂的看法都是错误的。

总之，发展番薯生产，积极扩大番薯经营，提倡人人吃番薯，不仅有经济意义，而且有重大的政治意义，它对改善我国目前粮食状况，巩固工农联盟和社会主义建设都具有重大的作用。

二 番薯百種吃法(綜合利用)

(一) 民間吃法

1 純地瓜米(即薯米，下同)燜飯

制法：水燒开后，將篩淨的薯米散入（水稍高于薯米面），用勺火猛燒至八成熟時，將柴火退出（留下炭火鋪勻），密閉鍋蓋，燜熟即成。

2 純薯米蒸飯

制法：將薯米散入燒開的水中，用猛火燒至六——八成熟（看所需要干的或爛的決定）時撈起，放入蒸籠蒸熟。

3 大米與薯米混合煮濃粥

制法：淘洗大米後滲透量水（水量決定大米、薯米量及飯的濃度）下鍋煮之，至米湯快要沸騰時，再將篩淨的薯米散入，後用猛火勻燒至六——八成熟時，稍加攪拌後，再把柴火退出（留下炭火鋪勻），密閉鍋蓋，燜熟即成。

4 大米與薯米混合蒸飯

制法：先將大米淘洗後下鍋煮之，煮至八成熟時撈起松鋪于蒸籠內，另將薯米散入米湯中也煮至八成熟時撈起，松鋪在籠中的大米飯上

面，用猛火燒至熟后，將薯米與大米拌勻即成。

5 大米與薯米混合分罐燉飯（適用集體食堂）

制 法：大米淘洗后分別放于罐內，另再將篩淨的薯米放入（薯米與大米拌勻或分層置之均可），加入適量開水后，將罐排在蒸籠內，用猛火蒸熟即成。

6 番薯滲大米做年糕

制 法：將番薯去皮切小塊煮熟（不要過熟）后，與大米（比例多少均可）磨成濃漿（如果太稀可滲米粉或薯米粉），象蒸年糕一樣蒸熟即可。

7 黑 糕

制 法：番薯煮熟后，稍冷却，滲少量薯粉和海味、青菜等調拌煮熟后，即可當飯或菜吃。

8 煎 蛋 糕

原配料：鮮番薯3斤、薯粉1斤、糖適量。

制 法：（1）將番薯煮熟，去皮搗成泥，再滲薯粉一齊攪成面團狀；（2）用手把面團捏成蛋形，放到蒸籠內炊熟；（3）把炊熟的蛋糕放進油內去蒸。

9 番 薯 屑

原配料：番薯3斤、面粉1斤、糖、發酵粉。

制 法：（1）番薯煮熟后，去皮搗成泥，和面粉攪成面團，然后放糖和發酵粉，擱一夜使其發酵；（2）把發酵的面團捏成包子等各種形狀放入蒸籠內炊熟即可食用。

10 狗 猫 糕

原配料：番薯3斤、薯粉1斤。

制 法：（1）番薯3斤煮熟后，去皮搗成泥，糖、花生仁加進薯粉和成面團，捏成外皮；（2）把花生仁炒熟，搗碎滲糖做餡；（3）把做三角形的狗猫糕上籠去蒸即可。

11 番 薯 包

原配料：番薯2斤、薯米粉7斤。

制 法：薯番和薯米粉調拌后做包的皮，包內可裝上菜或糖做成甜或咸的番薯包。

12 薯粉面条

原配料: 鲜番薯三分之二、薯米粉三分之一、肉、菜类、鹽。

制 法: 鲜番薯煮熟去皮压成薯泥，与薯粉混和放入石臼中捣打，至富有粘性，放在蒸籠中攤平，炊熟后取出，待稍干时切成細条。

13 薯粉团

原配料: 鲜番薯三分之二、薯米粉三分之一、花生仁、鹽、鲜菜类。

制 法: 鲜番薯煮熟后，去皮压成薯泥，与薯米粉混和拌匀，加入配料后，搓成小圆粒，待鍋中清湯（調味的湯）煮开时放入，煮熟即成。

14 番薯炒

原配料: 鲜番薯、油、鹽、薯油、青菜、鹽、葱头或且蒜头。

制 法: (1) 先把鲜番薯切成塊，葱头切成段；(2) 將鍋燒热后放下油，葱头放進去炸酥之后拿起来；(3) 把薯塊放油內炒，然后放水，在未开之前將鹽或是蝦皮加進鍋內煮；(4) 煮开了之后把青菜及葱头放進，再加适量的薯油，等番薯煮熟了即可以起鍋。

15 炸薯干片

制 法: 鲜番薯切成片，煮熟后晒干，再放進油鍋內炸松，拿出后加些菜类或海味，就能变成很可口的菜，滋味不亞于油炸的猪皮，漳浦縣群众过年过节都喜欢做这种菜。

16 薯粉糕

制 法: 以3斤鲜番薯和1斤薯粉調拌后，再放些菜料或甜料做成糕，然后再用油去炸，做菜湯或甜湯，味道鲜美可口。

17 假面包

原配料: 鲜番薯三分之二、薯米粉三分之一。

制 法: 鲜番薯煮熟后去皮压成薯泥，与薯米粉混匀拌匀，分成小块夾入糖餡，搓成圓粒，置蒸籠中炊熟即成。

18 番薯元宵

原配料: 鲜番薯、薯粉。

制 法: (1) 鲜番薯煮熟后，去皮捣成泥，再配上适量薯粉一齐攪成面团；(2) 把面团做成元宵，中間可以放餡，也可以不放餡。

19 番薯酥

制 法: 番薯切成薄片放在正沸騰的开水里撈一下，撈起后撒些冷水，放在太陽下去晒干，就可以保管起来。要吃时，燒溫火，把薯片与沙

一起炒，至有酥为止，將沙篩掉；如果不用沙炒，用油炸更好吃，口味香甜，下酒、下茶很適合。

20 草 繩 条

制 法：鮮番薯蒸熟撈起來冷却（不能全部冷却）后，放到白里去搥，在搥的過程中放少量薯粉（放的数量以不粘手为标准），并加入糖，然后做成油条形状，放入油裏炸，便成味道香美的草繩条。

21 紅 薯 干

制 法：將整条鮮番薯放在鍋內煮熟（不要太熟，过心就行），拿出后，將皮刮去（不要用力，保持整条），逐条放在竹蓆上用火烤，至外表皺紋时，將其压扁，每塊翻面再烤，到干为止（即水份去尽）。如果没有紅番薯可用白心番薯，在煮时适量放些紅色顏料。每百斤鮮番薯可做25斤紅薯干。

22 黑 包 薯 干

制 法：將鮮番薯加水（即將鮮番薯放在地板上吸收水份一星期左右），洗潔切成小块（大小塊隨便），放進鍋內煮熟（不要太熟），就馬上拿起來，放在太陽下晒三天（干皮），再用蒸籠蒸3—4小时（越久越好），以后再蒸3—4小时，使其每塊都沾上糖汁（如果蒸籠下的水已变为糖汁时，也可以將它淋在上面，如果要更好吃些，可在此时放上芝麻），然后又放在太陽下晒至干为止（即水份去尽为止）。保管时用缸密封，可以長久保存。这种薯干很好吃，可当主食，也可当点心，每百斤鮮番薯可制20斤。

23 薯 粉 糖 粿

原配料：鮮番薯三分之二、薯米粉三分之一、糖。

制 法：鮮番薯蒸熟后，去皮压成泥，与薯米粉混和拌勻后，切成小块，放在糖液中煮熟即成。

24 油 挤

原配料：糯米、鮮番薯。

制 法：用大米、糯米各半，打成粉，掺四分之一或四分之二的鮮番薯（煮熟去皮搗成泥），混合后做成团形，用油炸，它会發有，很好吃。

25 油 炸 糕

原配料：鮮番薯四分之一、大米四分之三。

制 法：把鮮番薯煮熟，去皮，把大米浸水后和煮过的番薯混合磨成漿，然后把漿倒在鉄杓子上，放進油里去炸，炸后發有，很好吃，如果沒有鮮番薯混合的就較硬，不好吃。

26 番薯湯

制 法: 將鮮番薯皮削去，切成小塊，放在鍋內炒，然後放些水、糖蔥等煮后即可吃。

27 肉 丸

制 法: 將鮮番薯皮削去，煮熟攤涼后，和薯粉、糖、芝麻攪拌起來，搓成一小塊，放在蒸籠里蒸熟后即可吃。

28 番薯片

制 法: 將鮮番薯皮削去，切成一片一片，放在鍋內煎黃了，再放少許鹽水、蔥，用鍋蓋緊閉幾分鐘后即可吃。

29 咸 丸

原配料: 薯米粉、薯粉。

制 法: 把薯米粉加水調拌，為了更好吃起見，可以稍加一些薯粉，然後攪成塊狀或丸狀，再把青菜、海螵蜆成湯，加入番薯丸煮熟即可，如愛吃甜的也可以加糖煮甜的。

30 番薯面

制 法: 以薯米粉滲少量薯粉，加水調拌，然後用刀切成條，煮熟后加些青菜或海味，即成味道鮮美的番薯面。

31 子米仔糕

制 法: 以三分之二薯干細條和三分之一薯粉混合后，再邊滲水邊調拌成能用筷子夾起的塊狀，然後用筷子夾塊下鍋，放些蝦米、青菜、海螵蜆、鹽等調配；亦可以三分之一薯干細條和三分之二大米混合，再調配些青菜或海味做成咸飯，既經濟又可口。

32 番薯圓片

原配料: 薯米粉、糖等。

制 法: 把薯米粉和水攪成面團，用手把它搓成小團，再壓扁成餅塊；在鍋子里放一些水，燒開之后，把番薯餅貼在鍋子黑面烤，蓋上鍋蓋，一會即可食用；或先在煮飯快熟時，把番薯餅貼在鍋里边，等飯煮熟時番薯餅也熟了，這樣更省柴火。

33 番薯煎

原配料: 薯米粉、糖、油。

制 法: 先把薯米粉泡水，再滲糖攪成糊狀；把鍋燒熱后，然後再放油，把番薯糊勺進鍋內煎至兩面發黃即可盛起。

34 番薯糊

制 法: 用薯米粉和溫水拌成糊狀，用湯匙切成長方形絲狀，放入清水中煮熟，撈起來后用糖攪拌即可吃；或用青菜、蠔、蝦干、蔥等混合煮

成亦可。

35 薯米 糰

制 法：清水烧开后，把薯米粉慢慢散入鍋中，煮成米糊状，用糖或鹽攪拌起来即可吃。

36 香 薯 糕

原配料：薯米、糖等。

制 法：把薯米过炒后磨成粉，和糖、水調拌得很均匀，然后在餅模上印成餅坯，上蒸籠蒸熟即可。

37 軟 油 餅

原配料：薯粉、面粉各半，油、糖、花生、芝麻各若干。

制 法：將两种粉混和加适量水赶匀后成小塊，夾入糖餡、压成餅坯，經油炸即成軟油餅（糕点类宜農村过年过节时食用）。

38 紅 团

原配料：薯米、薯片。

制 法：（1）把薯粉和水攪成面团，赶成包子皮；（2）把薯片煮爛搗成泥，加糖做餡；（3）把做好的紅团放进餅印里印成喜、寿字，再放进蒸籠內炊熟。

注：紅团是莆田縣人民喜慶时食用的餅食，过去通用糯米做，現在用番薯做的紅团也很好吃。

39 薯 粉 面

原配料：薯米粉。

制 法：薯米粉滲水（粉1斤，水1斤半）攪拌成漿后，倒在鉄盤中（不宜倒得太厚），將盤置于蒸籠炊熟后取出，稍干时用剪刀剪成面条。

40 鑊 边 糊

原配料：薯粉、花生、蝦肉等。

制 法：薯粉加入适量水攪拌成漿（不宜太濃、过稀），并放入配料，待鍋中油湯煮开后，用碗杓裝繞鍋边倒之，稍干时以小鏟將其鏟入湯中，这样連續数次杓起即成一鍋鏊边糊。

41 薯 东 粉

原配料：薯粉、芋等。

制 法：將薯粉滲水攪拌成漿（不宜太濃、太稀），把漿一層一層地杓入蒸籠中蒸熟（即一層熟后再杓入一層）后取出，稍干时切成山东粉条状。

原配料: 5斤大米粉、7斤薯渣粉、3斤糖。

制 法: 用薯渣粉捏成塊，貼于鏞邊，糖放在鏞中溶化，待薯餅熟后兩者混合調拌，然后取出，再与大米粉調拌，最后放進蒸籠蒸熟即成年糕。

43 鏞 边 糕

原配料: 薯渣、糖（咸类亦可）。

制 法: 薯渣粉調拌后制成塊，貼進燒燙的鏞邊鏞中，以糖或咸类煮成湯，熟后当飯或点心吃，既方便又經濟。

44 發 糕

原配料: 薯渣粉7份、大米粉（或面粉）3份、糖、發酵粉。

制 法: 把薯渣搗碎和大米粉混合后，加水、糖和發酵粉，搗成面团，發酵一夜后，上蒸籠蒸熟即可。

45 薯 渣 餅

原配料: 薯渣4份、米粉。

制 法: 把薯渣搗碎，上蒸籠蒸熟后，加進米粉，搗成面团，然后憑各人喜愛做成各种花樣，中間放咸的或甜的餡，上蒸籠蒸熟后即可食用。

46 安 粉 煎

制 法: 以薯渣三分之二，和三分之一薯粉混合，再配海味和青菜后，放進油鍋煎即可吃。

47 薯 丸

原配料: 薯渣2份、大米粉1份。

制 法: 把薯渣和米粉混合攪水攪拌，捏成面团，然后配以青菜、肉、海蜆、蝦等煮成的，或加糖煮甜的，均很可口。

48 薯 渣 稀 飯

原配料: 薯渣、薯米（或番薯切成塊），兩者比例可根据食者之意調配。

制 法: 把薯渣和薯米（或薯塊）一起放進開水中煮成稀飯即可。

鮮薯渣使其發酵，晒干收存。要吃時把它下水浸軟，再拿到石臼中搗成很粘的面狀，隨便做什么東西吃都可以。

49 豆 油、豆 醬

原配料: 薯渣（即已去薯粉的薯米）三分之二、黃豆三分之一、鹽等。

制 法: （1）將薯渣用水浸透搗干，裝在麻袋中；（2）黃豆放在鍋中煮開，在豆面放一個套架，薯渣裝置其中蒸之；（3）待鍋底水干

豆熟時，將袋拿起，取出薯渣攤平，放在太陽中稍晒後和豆拌勻，再蓋上稻草，放在陰暗地方七到八天，發酵長毛時取出，用竹篩分開豆、薯渣、霉毛；（4）將豆滲水加入食鹽（一斗豆須三斤鹽）置于太陽中曝曬一星期後，豆渣撈出，余下的水倒在鍋中，熬成豆油；（5）將豆渣、薯渣、霉毛混合後加入食鹽（比例同上），裝在缸中密閉，經太陽過晒後存起，發酵即成豆薯醬。

50 銅 鑊 糕

原配料：薯粉。

制 法：把薯粉加水調成稀漿，放在蒸籠（底是密的）里蒸熟，冷卻，待其稍干（不能過干）即切成條狀，用番薯擦輕輕擦成絲，然後晒干，可以保存10個月左右。吃時，可以和青菜、海味等變成湯；也可以炒面條，但事先要用水泡軟後再炒。

51 米 粉

制 法：以7斤薯粉，3斤米（磨粉）混合攪拌，然後用蒸籠一層一層蒸熟，待冷卻擦成條晒干，可以放幾個月。吃時可以調配各種菜類、海味，要炒要煮均可，味道鮮美。

52 菜 圓

制 法：以菜頭抽細條後，加少量的鹽，將水分擠掉，然後和薯粉拌成圓狀，放在蒸籠上蒸或油炸成菜圓，可做菜或菜湯之用。

53 蛋 片

制 法：將薯粉用冷水拌成糊狀，然後把雞蛋（或鴨蛋）搗散，混入薯粉內，放在鍋里煎熟後，放些蔥，再切成一片一片即可吃。

54 肉 糕（用薯粉作的）

制 法：先將薯粉和清水拌成糊狀（半斤薯粉需一碗半水），然後和炒熟的花生仁、芝麻、糖攪拌均勻，倒入鍋內炒，炒熟後作成正方形狀，放在棹上攤涼（如當時就吃 不要攤涼），待要吃時切成一小塊一小塊放入鍋內煎或炒亦可。

55 薯 扣（薯米）

制 法：將薯粉和清水拌成糊狀，倒入洋鉄盤（一個洋鉄盤約能裝薯粉五至六斤），待鍋內水燒開，將洋鉄盤放在鍋內蒸，蒸熟後需攤涼二天（要硬才行）才用番薯擦擦成薯絲，晒干存放起來，隨時可以煮吃。

56 肉 丸

制 法：用開水拌薯粉使其熟後搓成小圓塊，將豬肉切成小碎粒包在內，放在清水中煮熟撈起來，然後以油、青菜、蔥等混合起來煮吃。

57 芋 泥 粿

原配料：芋頭三分之一、薯米粉三分之二。

制法：芋头煮熟去皮压成芋泥后，与薯米粉混和均匀，切成方块，置于锅中煮熟即成（晒干后可以保存）。

58 薯粉掺芋头制的食品

制法：将芋头煮熟去皮，掺四分之一薯粉，搅拌均匀成粘性后，可做各种花样的食品，如：肉丸、饺子、包子、芋头板、珍珠丸等。珍珠丸的制法。

制法：象做包子一样，里面加馅，做成圆形，做成圆形，然后将糯米用水捞过，把包子放在糯米中滚一下使其每个面上都粘上糯米，以后放进蒸笼蒸熟，很可口。

59 薯粉酥

原配料：薯粉三分之二、芋头（或番薯）三分之一。

制法：把芋头或番薯煮熟后，去皮捣成泥，掺以薯粉，搅拌均匀，然后做成条，放蒸笼内蒸熟，待冷却后用刀切成薄片，晒干收存。要吃时用油炸过就可以吃。

60 芋头酥

制法：将芋头煮熟去皮和薯粉混合搅拌均匀成一大块（不能太软），用番薯擦成薯条状，放在清水中煮熟，捞起来后，放在冷水中浸凉，随时可以变咸的或变甜的吃。

注：以上材料是根据省五好植植分子代表大会代表介绍整理的。

61 餃

原配料：面粉三分之一、薯米粉三分之二、肉、黄芽菜、香菇。

制法：薯米粉拌开水后与面粉混和均匀，制成饺子壳，包入黄芽菜、肉、香菇混制的馅，煮熟即成。

62 寿 莖

原配料：面粉三分之一、薯米粉三分之二、菜、煨干、肉。

制法：餃制法同。

63 饅 头

原配料：薯米粉三分之一、面粉三分之一、糖少许。

制法：原配料调入开水赶匀后，制成胚，蒸熟即成。

64 圆 粿

原配料：薯米粉、紫米、煨米、肉、葱。

制 法：薯米粉調入開水趕勻后，加入配料，攤在框架內，蒸熟即成。

65 菜 頭 粿

原配料：薯米粉、菜頭絲、糖、油。

制 法：薯米粉調入開水趕勻制成粿壳，夾入菜頭及其余原配料混制的餡后，放入籠中，蒸熟即成。

66 假 粉 包

原配料：薯米粉、真蘇糕、糖。

制 法：薯米粉調入開水趕勻，制成外壳，包入真蘇糕(糖制成的餡)后，搓成圓粒蒸熟，調入甜湯。

67 桃 包

原配料：薯米粉、八果料等。

制 法：薯米粉調開水趕勻制成包壳，夾入八果料的餡，搓成桃形，蒸熟即成。

68 糖

原配料：薯米粉、糖、紅棗、豆粉(炒熟的)。

制 法：薯米粉調入開水趕勻，夾入紅棗及其余原配料混制的餡后，搓成小圓粒，入鍋煮熟，抹上豆粉即成。

69 油 炸 餅

原配料：薯米粉、糖。

制 法：薯米粉調開水趕勻制成餅壳，夾入糖餡，搓成小圓形餅胚，經蒸熟后油炸即成。

(二) 糕 餅 糖 果 類

1 火 把

原配料：面粉7斤、薯米粉3斤、糖1斤4兩、蘇打1兩。

制 法：將原配料一次混和均勻，搓成火把条狀，經油炸即成。

2 鳳 凰 蛋

原配料：面粉3斤、薯米粉7斤、糖12斤半、油1斤、香精少許。

制 法：將面粉3斤、糖半斤混和趕勻制成包壳，夾入薯粉及其余原配料(其中糖9斤)混合的包餡，搓成粒狀，油炸后，再和以3斤糖煮

成的糖液攪拌即成。

3 薯粉面包

原配料：面粉7斤、薯米粉3斤、糖5斤、豬油3兩、馬鈴薯3兩、香精少許。

制 法：馬鈴薯煮熟去皮壓爛與少量面粉混和發酵3小時後，以百分之二十面粉滲入，再讓其發酵3小時而加入其餘面粉；以糖2斤、豬油2斤半趕勻制成包壳，夾入其餘原配料混制的餡，搓成包胚，再發酵2小時後放入滾爐中烤就。

4 薯粉三层糕

原配料：面粉3斤、薯米粉7斤、糖9斤4兩、鉛糖7斤、蛋1斤4兩、豬油1斤半、花生2斤、苏打8錢、香精少許。

制 法：面粉、蛋及糖2斤4兩、豬油半斤加少許苏打混和趕勻後，杓于模盒，并夾入其餘原配料混制的餡，面上塗一層蛋液後，放到滾爐內烤就成。

5 圓蛋糕

原配料：面粉6斤、薯米粉4斤、糖5斤、油4兩、碱2兩、苏打5錢。

制 法：薯米粉、面粉與適量水混合發酵32小時後，加入其餘原配料趕勻（糖應煮溶加入），杓在塗有油層的模盒中入熱爐烤，烤的時候熱鍋邊應該有濕布（此濕布蒸發的汽可使糕面开花）。

6 光餅

原配料：面粉7斤、鮮番薯4斤、碱3兩、鹽2兩。

制 法：先以11兩面粉和好，發酵12小時後混入其餘原配料（鮮薯應蒸熟去皮趕勻），搓成餅胚貼入餅爐內烘就。

7 征東餅

原配料：面粉7斤、鮮番薯4斤、糖2斤、碱4兩。

制 法：先以百分之二十面粉和好，發酵12小時後，加入其餘原配料趕勻，搓成餅胚，待其發酵30分鐘，貼入餅爐內烘就成。

8 糖饅餅

原配料：面粉7斤、鮮番薯4斤、糖1斤、薯米粉半斤、碱3兩、芝麻半斤。

制 法：光餅操作同，唯夾包有糖1斤、薯米粉半斤混制的餡，餅面散些芝麻。

9 咸饅餅

原配料：面粉7斤、鮮番薯4斤、碱3兩、紫菜少許、芝麻半斤、麻油少許、鹽4兩。

制 法: 与糖烧饼制同法, 只是馅心不同, 餅面也不散芝麻。

10 百 果 包

原配料: 面粉5斤、薯米粉5斤、糖5斤、花生4兩、碱1兩半、梅舌2兩、芝麻2兩。

制 法: 面粉与糖14兩, 用适量水混合發酵半小时后制成色壳, 夾入薯米粉及其余原配料混制的餡, 搓成包胚后, 放入籠內蒸熟。

11 花 捲 包

原配料: 面粉6斤、薯米粉4斤、糖4斤、紫菜1兩、碱2兩、鹽2兩、葱4兩。

制 法: 面粉与糖1斤, 用适量水混合發酵半小时后, 平攤在案上为壳, 另以其余原配料混制的餡料勻散于上, 后捲成長条切成小块, 待發酵10分鐘放入籠內蒸熟。

12 切 面

原配料: 面粉7斤、薯米粉3斤、碱2兩4錢。

制 法: 原配料一次混和与适量水赶勻, 切成面条置于籠中蒸熟。

13 油 炸 面

原配料: 面粉7斤、薯米粉3斤。

制 法: 將原配料一次混和与适量水赶勻, 切成面条, 經油炸即成。

14 肉 面

原配料: 面粉7斤、薯米粉3斤、肉2斤半。

制 法: 肉打成肉醬后与其余原配料混合赶勻, 切成面条蒸熟即成。如混入各种肉类, 制法相同, 即成各种肉面。

15 月 餅

原配料: 面粉7斤半、薯米粉2斤半、沙糖5斤、肥肉4斤、猪油4斤4兩、餡糖15兩、花生1斤、芝麻半斤、梅舌半斤。

制 法: 先將5斤半面粉、2斤12兩猪油和餡糖混合赶勻, 制成月餅外壳, 另將2斤面粉拌1斤猪油制成酥粉做内壳; 再以薯米粉及其余原配料混和成餡, 搓成餅胚后, 放入爐烤熟。

16 蓮 花 酥

原配料: 面粉6斤、薯米粉4斤、糖6斤、猪油1斤12兩、餡糖1斤、苏打2兩。

制 法: 先將面粉5斤、猪油1斤混合赶勻, 制成酥餅外壳, 另將面粉1斤拌12兩猪油制成酥粉做内壳; 再以薯米粉及其余原配料混合成