

飲食服務業技術躍進叢書

飲食業技術革新

中華人民共和國商業部飲食服務局編



北京出版社

35
31

飲食服務業技術躍進叢書

飲食業技術革新

中華人民共和國商業部
飲食服務局編

北京出版社
一九五八年

飲食業技術革新

中華人民共和國商業部
飲食服務局編

北京出版社出版（北京東單寶銀胡同3號）北京市書刊出版業營業許可證出字第095號

北京印刷廠印刷 新華書店北京發行所發行

開本：787×1092 1/32·印張：2·字數：52,000

1958年11月第1版 1958年11月第1次印刷 印數：1-14,000冊

統一書號：15071·23 定價：(8)0.19元

前 言

我国烹调技术有几千年历史，丰富多采，但飲食行業中生产工具較落后，主要是手工操作。所以在飲食行業中开展文化、技术革命运动是非常必要的。在党领导的整風运动中飲食業全体职工觉悟空前提高，在工作中出現了许多新气象，在总路綫的光輝照耀下，解放了思想，破除了迷信，在全国飲食業中掀起了一个群众性的技术革新运动，并有了不少技术上的發明創造，大大提高了工作效率，減輕了劳动强度。为了帮助各地飲食業进一步开展技术革新运动，現將河南飲食服務業郑州現場會議全国飲食業展出部分創制的工具和先进經驗，編印成冊。希望各地因地制宜，創造性地运用，并在此基础上改进提高和进一步地創造更多的优良工具和先进經驗。

本書內容共分十大类：①爐灶及蒸籠类；②蔬菜加工机类；③肉食加工机类；④面食加工机类；⑤米、豆食品加工机类；⑥点心加工机类；⑦自动运送机类；⑧食具清潔机类；⑨冷食机类；⑩小型工具类。由于我們技术知識較差，在整理資料中，难免有錯誤；特別是繪制的插圖，透視圖多，解剖圖少，为了便于互相联系和研究，我們將發明的單位和創造人一一列入。本書有不当之处請批評指正。

編 者

1958, 9, 23.

目 录

爐 灶 及 蒸 籠 类

一、滄鎮万能灶.....	(1)
二、哈爾濱万能灶.....	(4)
三、三口六用灶.....	(5)
四、万能爐灶及廢油收回池.....	(6)
五、衛生降溫灶.....	(8)
六、燒餅烤爐.....	(10)
七、烤餅爐.....	(11)
八、衛生煮湯桶.....	(12)
九、灶台水箱.....	(13)
一〇、灶台溫水箱.....	(14)
一一、万能蒸籠.....	(15)
一二、蒸氣爐灶和多用蒸籠.....	(17)

蔬 菜 加 工 机 类

一三、哈爾濱万能切菜机.....	(18)
一四、長春万能切菜机.....	(19)
一五、齊齊哈爾切菜机.....	(20)
一六、鄭州切菜机.....	(21)
一七、軋菜机.....	(22)
一八、小型切菜机.....	(23)
一九、擦菜机.....	(24)

二〇、薯类去皮机	(25)
二一、挤餡子压水机	(26)
二二、土豆去皮机	(27)

肉食加工机类

二三、脚踏攪菜切冻肉兩用机	(27)
二四、哈尔滨脚踏絞肉机	(28)
二五、郑州脚踏絞肉机	(29)
二六、切肉絲机	(30)
二七、絞肉拌餡兩用机	(31)

面食加工机类

二八、脚踏擀餃子皮机	(32)
二九、包餃子器	(33)
三〇、多輪切面机	(34)
三一、电动和面机	(35)

米、豆食品加工机类

三二、齐齐哈尔淘米机	(36)
三三、上海淘米机	(37)
三四、脚踏豆汁磨	(38)
三五、綜合磨豆腐漿机	(39)
三六、电动甩漿机	(41)

点心加工机类

三七、电动打蛋糕机	(42)
三八、切江米条机	(43)
三九、擀元宵机	(44)
四〇、切栗子机	(46)

自动运送机类

四一、电动傳送机	(47)
----------	------

四二、飯菜上樓機.....	(49)
---------------	------

食具清潔機類

四三、自動洗碗機.....	(50)
---------------	------

四四、自動化櫃檯.....	(52)
---------------	------

冷食機類

四五、兩用量酒器.....	(52)
---------------	------

四六、自動灌料器.....	(53)
---------------	------

小型工具類

四七、切餅干刀.....	(54)
--------------	------

四八、切油條滾刀.....	(55)
---------------	------

四九、自來調料箱.....	(55)
---------------	------

五〇、切饅刀.....	(56)
-------------	------

五一、擀餃子皮器.....	(57)
---------------	------

一、滄鎮万能灶

發明人 河北省滄鎮合營飲食業總店滕子靜。

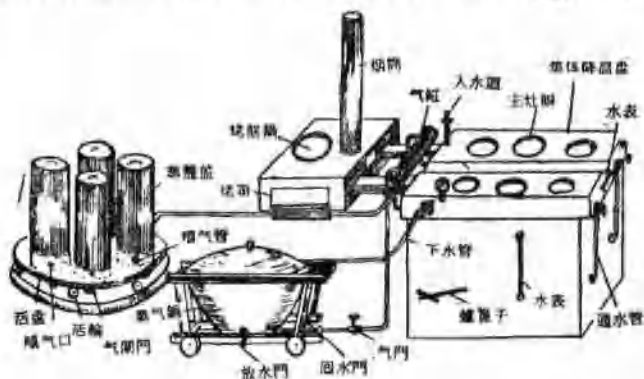
用 途 万能灶主要由鍋爐、蒸鍋、煮鍋、烤爐四部分組成。可以同時進行幾種操作，爐眼可直接進行煎、炒、烹、炸和燒湯鍋，燒幫勺。烤箱收集煙道余熱用以烙餅和烤制多種食品。蒸鍋、煮鍋利用蒸汽蒸煮多種食品。適于餐館、飯店、機關、工廠、學校、部隊、農村食堂。

- 構 造**
1. 用四扇并成，備清爐時自由拆卸。
 2. 爐身用兩個鐵桶做成兩個立式鍋爐，爐中有盛水夾層，貯水8桶約200公斤。兩爐之間有四根水管相通（寸管以下凡有蒸汽管處均為寸管）。爐筒身高65公分，外周直徑與大鐵桶同，內周直徑上口32公分，下口43公分。
 3. 爐膛：膛壁上各裝四根水管，下端與水層相通，上端與氣層（即無水部分）相通，以補助鍋爐蒸汽之不足和支撐爐壁不折。爐膛內套泥1.5公分，保護爐膛，加速煤的燃燒。套爐泥用缸瓦面、鐵砂粉、黃土、頭髮渣合成。
 4. 爐身裝置：爐篦子，兩邊爐條焊牢在膛壁上，中間活動可以抽出。以備落火和危險時急速止火。水表兩個爐身外各一個水表（即玻璃管），備查水位。甲爐前下端安進水門接通自來水管或壓水機，各灌水。乙爐前中間安開水門，備輸出開水。乙爐前下端安泄水門，各清刷鍋爐時泄水。兩爐后上端（即靠煙道處）有連通丁字汽管相通集中兩爐蒸汽輸入氣缸。爐身外皮用鐵刷、砂紙除銹，再用韋丹、清油塗抹，然後纏草繩一層，繩外用石棉泥糊嚴，保護灶皮，防止散熱。

5. 集热降温盤（即爐口上盤），中空貯水。高10公分，長1.65米，寬98公分，用黑鉄板（桶皮）制成。盤面制六个爐眼。当中兩眼直徑33公分，直对兩爐爐腔，可燒正勾，进行煎炒。前兩眼直徑32公分，有火道通中間爐眼，可燒幫勺。后兩眼与爐腔、烟道均相連，可燒湯鍋。集热降温盤为兩开体，中間有油刃相接相通，以便清爐时拆卸。盤的左前端安有进水門，通自来水管或放在高处的連通水桶，左右端安泄水門，各輸出温水。
6. 汽缸，圓形封閉体，黑鉄板制成。直徑31公分，長83公分。橫裝在爐后的兩個烟道上。用以儲存蒸汽，并用烟道热把蒸汽干燥，扩大蒸汽压力。底面有进气門与鍋爐丁字气門相通，兩個气門之間裝有油刃，以备拆卸。上面左端裝有1.5公分压力表一个（汽缸压力1.5公斤）。右端安有安全閥，汽压过大时鳴笛。上面当中有丁字形輸汽管，一端通蒸鍋，一端通煮鍋。
7. 烟道及烤箱：兩個烟道，一端过集热降温盤通爐腔，一端通烤箱（鍋）及烟筒。烤箱用黑鉄板制成（也可用磚砌外皮），長88公分，寬55公分，高32公分，設于烟筒后，烟道热在烤箱四周迴旋升入烟筒，用以烤焙食品。烤箱上面安一平鍋，箱前開箱口，箱内体积大小根据需要而定。
8. 煮鍋：鍋口直徑60公分，高40公分，尖底，白鉄制成。鍋底有汽管通汽缸，管上有活閘門，管与鍋銜接处裝一回气門，以防鍋水流入气管。汽閘門后鍋底处裝一油刃，各拆卸，鍋内有鉄絲網，可把煮熟的食品一次提出，鍋底中有泄水門备泄湯。
9. 轉盤蒸籠：木制大轉盤一个，直徑170公分，盤下裝四个小鉄輪軋入水泥軌道。盤中心設有汽管接口（可自由旋轉），下接通往汽缸的汽管，管上安汽閘門。接口上面接出四根支汽管，均匀分布在圓盤上。各支管上，亦有气閘門。每

根支管的端部有汽嘴，蒸籠上可盛五节龍蝦，籠帽直徑为65公分，高75公分的封頂木桶，吊在房上，使用时松下来。打开汽閘門可蒸食品。

操作方法：1. 在生火前首先將爐内的水添足，然后查看爐膛、烤箱、水



表等有無堵塞和破損，查好無誤方可生火。

2. 蒸汽产生后，首先查看安全气門和汽缸、气管是否安全适用。
3. 工作时要及时查看水表水位，一定保持滿水，注入鍋爐的水，必須清潔，严防杂草、油膩入爐。水少和注入不清潔的水都会使爐壁發生爆炸。
4. 落爐和通火时禁用帶尖鉄条，免伤爐壁。爐膛时常套修，以延長使用寿命。
5. 用汽时开关閘門不宜过急，以免汽管受損，同时要注意查看气表，防止超压，造成危險。
6. 每天落火后即不再添冷水，以免爐壁急剧收縮受損。可讓其慢慢凉下去。
7. 鍋爐要經常刷洗（用苏打或磷酸鈉），刷洗时必須在温度降到40度以下时进行，以免燒伤。同时要注意查看刷出的泥

垢中有無其他雜質。如有，應首先查明原因，再進行復刷。

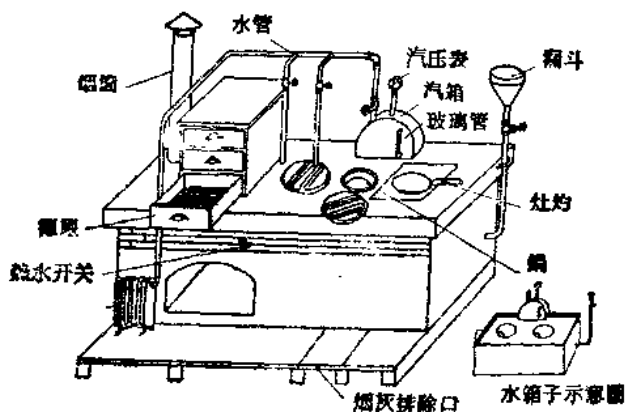
效能：節省燃料，比舊式爐灶約省燃料80%。節省人力三分之一。

二、哈爾濱萬能灶

發明人 哈爾濱市道外區商業局姜振德。

構造 在灶膛的周圍，安設用2—3分的鉄板制方型水箱，水箱上面凸出一部分是貯氣箱，并安設汽表及玻璃管。水箱的右側安上添水管，前面安一熱水開關，氣箱上面接出鉄管子和鉄鍋、蒸籠、暖氣接通。灶坑約一米左右，坑口安有木蓋。

效能 使用面廣，能炒菜、作米飯、煮餃子，以及利用余熱燒開水，蒸氣消毒和取暖。節省煤很多。



三、三口六用灶

發明人 河南省开封市万芳春食堂。

用 途 炒菜、蒸饅、烤肉、烤鴨、燒開水以及餐具消毒。

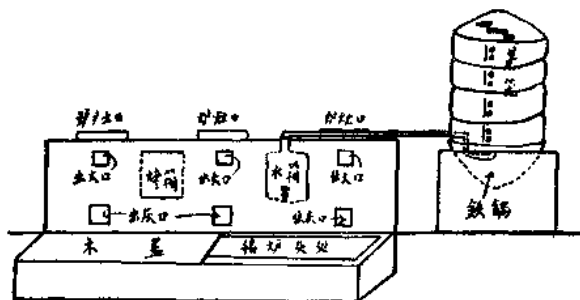
構 造 爐灶系磚灰砌成。灶面有三個灶口。出火口和出灰口，設在隔牆外。第一爐與第二爐之間設方形烤箱；第二爐與第三爐之間設臥式水桶。水桶的上面安裝鐵管，連通爐灶附近專設的蒸饅鐵鍋，利用水桶的水蒸汽蒸各種菜飯。水桶的側面裝設開關，露在隔牆房外，作為飲水或消毒水之用。操作與一般爐灶相同。

效 能 1. 節煤 由於在兩大火口中間裝設烤爐和臥式水箱，這樣就減少了另設烤爐、消毒火、蒸火和燒開水等幾個爐子的用



煤，每日可省煤不少。

2. 降温 由于把出灰、出火口均开向室外，大大降低了室内的温度，同时还改善了厨房卫生。
3. 一灶三口六用，占用面积较小，非常适合房屋狭窄的饭馆使用。



四、万能爐灶及廢油收回池

一、万能爐灶

發明人 广州市聯珍茶樓陳苏。

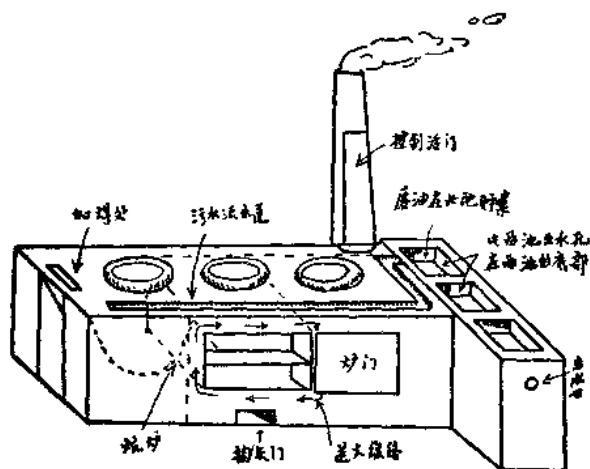
用途 煮、蒸、煎、炸、炒、烤食品。

構造 爐灶用磚砌成，爐面設有若干⊗形爐口（可按需要多設或少設），四周有弓（⌒）形的流水道，直通爐灶后部附近的廢油回收池。爐之前端，設有填燃料的灶口，口內成斜梯形直達爐橋，爐橋下部為通風和掏爐灰的地方。爐之尾端設有煙筒。煙筒內部設有兩個活門，左為面火掣（管烤箱的），右為底火掣（管爐台火的），作為控制火路之用。爐膛分兩部分，一為爐台，一為烤箱，箱的四周有通火道直達煙筒。

操作方法 可燒煤、柴、木糠、壳核等燃料。掌握火路，控制火源的方法是：需要底火猛時可開底火掣，關面火掣。需要面火

猛时，可开面火掣，关底火掣。假若两掣同时开放，烧爐的热力就不够用。

- 效能**
1. 一爐数用，便于烹調操作。
 2. 火力集中，节省燃料。
 3. 大、中、小飯館、食堂均可采用。
 4. 可为街道食堂、农民食堂的标准爐灶，既簡便又符合衛生的要求。



二、廢油收回池

發明人 广州市北区食堂。

構造 每一鉄鍋的一边設一倒水渠，各灶鍋前緣做一个流水渠，流水渠前后一端接着收油池。水渠和收油池的大小可按实际需要决定，收油池設三个間格，間格多的作用是使回油率高。油池的第一、二間格的一边下緣离池底8分左右开一个8分大小的小孔，作为內流孔。第三个間格另一边下緣也开一个

小孔（应与池底平），作用是清潔时用来排水，收油时这个小孔是閉塞的，第三間格的左边上端离地面的一寸許，开一个8分大的小孔，收油时水到了这个小孔的平面就自然排水，所以整天收油都不需要人照顧。

取油方法 1.收油时将第三个間格的小孔塞住，洗鍋油从后水渠流入收油池，经过一、二間格，油比水輕，而且具有凝結作用，因此油便浮在一、二間格水的表面上。到了第三間格，油便沒有或很少。油池的水超过第三間格上边小孔平面时，便自然从小孔排出。

2.到了晚上，將浮在一、二間格的油用勺撈起，蒸煮去其水分和除去其中渣滓即可。

效能 可以將洗鍋水中的油收回。一般每天用油70—80斤的食堂，即能从洗鍋水收回廢油5斤至7斤。这些油可制肥皂等用。洗碗、蘸水也可以倒入廢品收回池。

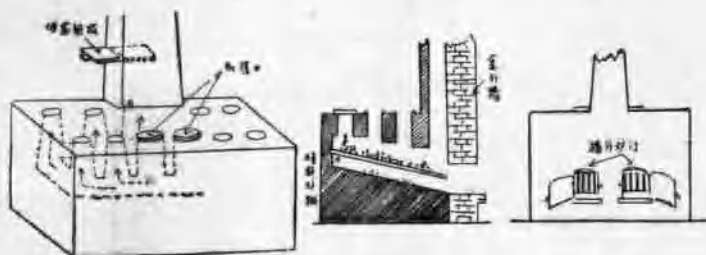
五、衛生降溫灶

發明人 上海市黃浦區飲食公司技術革新小組。

用途 烹飪飲食品爐灶。

構造 爐灶用磚砌成，爐心用耐火磚，周圍用白瓷磚。與一般爐灶不同之處：①灶上裝有煙筒，不用鼓風機，利用煙筒通風吸力發火，并便爐內煙灰熱氣集中從煙筒出口。②爐樑裝置傾斜，前面高后面低，使火筒向上。③爐膛裝置翻火造，擋住火舌，可充分利用火的熱量。④爐門開在隔能背后。⑤接近爐台部位的煙筒裝設有金屬的活格柵，以便隨時閉塞通風，控制火喉。

操作方法 與一般爐灶大致相同。燃料用煙煤、煤渣、木柴、樹枝、



菓壳均可。每日營業后封爐。次日不用生火，一通即燃。

- 效能**
1. 比一般爐灶火力強，熱量大。
 2. 爐口外開，設在廚房外面。掏爐灰既能保持爐台清潔，又能降低廚房溫度。一般造價大約需500元左右。

六、燒餅烤爐

發明人 天津市和平區飲食公司萬順城門市部。

用 途 烤火燒、芝蔴燒餅、油酥燒餅、缸爐饅餅。

構 造 磚、耐火磚、青灰、麻刀、缸瓦面及三角鉄支架構成。

用磚砌成燒爐的外層，爐高1.45米，長1.65米，爐頂接有烟囱通向室外。爐的前面開一爐門，用薄鉄板制成，長80公分，寬40公分。烟囱的根部設一火掣，需要火時關火掣，火自然散于爐內，開火掣火即由烟囱走。爐的內層是烤架，寬87公分，長44公分，烤架的底用磚砌成，烤架的兩壁也用方磚砌成，上面用三角鉄架三根連接在烤架兩壁的頂端，烤架的下面是爐膛，長68公分，寬42公分，高20公分。爐下安裝爐條9根，長63公分。爐膛的四壁設火道，高11公分，間隔22公

