

中学生回乡科技致富丛书



李家福 高崇学 主编

農產品貯藏 加工技術

农业出版社

中学生回乡科技致富丛书

农产品贮藏加工技术

李家福 高崇学 主编

农业出版社

中学生回乡科技致富丛书

农产品贮藏加工技术

李家福 高崇学 主编

责任编辑 孙 林

农业出版社出版：(北京朝阳区枣营路)

新华书店北京发行所发行 通县向阳印刷厂印刷

787×1092mm32开本 7.875印张 159千字

1989年12月第1版 1989年12月北京第1次印刷

印数 1—1,960册 定价 3.30元

ISBN 7-109-01337-5/S·952

主编 李家福 高崇学

本书各专题执笔人：

果蔬贮藏	王和福	
果蔬加工	马岩松	
肉蛋加工	张玉山	
粮油贮藏	高崇学	
粮油加工	王晓非	赵连才 高崇学
调味品加工	朱四光	
附录	周天然	
插图	程本正	

致回乡中学生

同学们：

你们好！你们是已经离校或即将离校的初中、高中毕业生，大家都面临着升学、就业或回乡参加生产的选择。不用多说，最后一种可能性最大，当然困难也最多。因为大家在中学学到的生产知识有限，缺少一技之长，常常因此而苦恼，这种境遇我们是很理解的，也是很同情的。

你们年轻、热情、有文化、有改变家庭和家乡面貌的强烈愿望，愿意干一番有益家乡的事业，满怀着在农村传播科学务农、科学致富火种的激情。在农民职业教育工作中，许多回乡中学生感人肺腑的谈话和来信给我们留下深刻印象。为此，我们应广大回乡青年的要求，

组织有关种植业、养殖业和加工业方面有实践经验的科技人员，专门编写了《中学生回乡科技致富丛书》，作为你们选择职业、学习致富技术的指南。这套书包括《高效益种植技术》、《高效益养殖技术》和《农产品贮藏加工技术》三个分册，供你们选用。

这套书里讲的，都是农村致富见效快、效益高、投资少、销路好、容易学会的产品技术项目。同时考虑中学生初入生产经营之道，所以各项技术操作都写得比较具体，一般人都能一学就会，一做就能有所收益。当然，由于各地自然条件有异，请同学们根据当地需要灵活应用。

希望这套书能对你们科学致富有些帮助，让咱们共享致富后的欢乐吧！

谨致

学习进步

一九八九年一月

目 录

一、果蔬贮藏

1. 苹果(梨)的窖藏	1
2. 苹果(梨)的通风库贮藏	3
3. 苹果塑料薄膜袋小包装贮藏	6
4. 苹果(梨)塑料薄膜大帐贮藏	7
5. 秋子梨的简易冻藏	8
6. 葡萄土窖贮藏	9
7. 葡萄地下式窑窖贮藏	12
8. 葡萄的空屋挂藏、筐藏和缸藏	13
9. 葡萄的塑料薄膜袋小包装贮藏	15
10. 山楂沟藏	16
11. 山楂埋藏	17
12. 山楂的塑料薄膜小包装贮藏	18
13. 柑桔沙藏	18
14. 柑桔地下库贮藏	19
15. 柑桔的涂料贮藏	20
16. 柑桔的通风库贮藏	21
17. 柑桔的塑料薄膜单果包装贮藏	22
18. 板栗的湿沙层积贮藏	23
19. 板栗的涂料处理贮藏	24

20. 柿子的自然低温冻藏	25
21. 柿子塑料薄膜大帐冷藏	26
22. 香蕉的塑料薄膜袋贮藏	27
23. 荔枝的塑料薄膜袋贮藏	28
24. 菠萝的塑料薄膜袋贮藏	29
25. 西瓜的通风库贮藏	29
26. 番茄的塑料薄膜大帐贮藏	30
27. 番茄的亚硫酸、石灰水溶液浸泡贮藏	31
28. 青椒(甜椒)的夏季短期贮藏	32
29. 青椒的冬季贮藏	33
30. 蒜薹的小包装贮藏	34
31. 蒜薹的硅窗塑料袋贮藏	34
32. 菜花(花椰菜)的贮藏	35
33. 洋葱的气调贮藏	36
34. 洋葱的药物保鲜贮藏	37
35. 洋葱的辐射处理抑芽贮藏	37
36. 芹菜的塑料袋贮藏	38
37. 芹菜的假植贮藏	38
38. 芹菜的慢冻贮藏	39
39. 甘蓝的大帐气调贮藏	40
40. 甘蓝的窖藏	40
41. 甘蓝的假植贮藏	41
42. 黄瓜的缸藏	42
43. 黄瓜的塑料薄膜袋贮藏	43
44. 黄瓜的气调加综合措施贮藏	44
45. 胡萝卜的塑料薄膜贮藏	44

46. 菠菜的地沟贮藏	45
47. 菠菜的自然冷冻贮藏	46
48. 生姜的保鲜贮藏	47
49. 莲藕的埋藏	49
50. 荸荠的贮藏	50

二、果蔬加工

1. 苹果干	52
2. 葡萄干	53
3. 梨干	54
4. 李干	55
5. 桃干	55
6. 山楂片	56
7. 红枣	57
8. 柿饼	58
9. 龙眼干	60
10. 荔枝干	61
11. 香蕉干	62
12. 苹果脯	62
13. 梨脯	64
14. 桃脯	64
15. 杏脯	66
16. 山楂脯	66
17. 话梅	67
18. 蜜枣	68
19. 金桔饼	70

20. 草莓酱	71
21. 白葡萄酒	72
22. 红葡萄酒	73
23. 猕猴桃酒	74
24. 山楂酒	75
25. 龙眼酒	76
26. 柑桔汁	76
27. 菠萝汁	77
28. 山楂汁	78
29. 葡萄汁	79
30. 猕猴桃汁	79
31. 速冻桃	80
32. 速冻草莓	81
33. 速冻荔枝	81
34. 桔皮青红丝	82
35. 果丹皮	83
36. 辣椒干	84
37. 黄花菜	85
38. 胡萝卜干	86
39. 玉兰片	87
40. 香菇干	88
41. 四川榨菜	89
42. 四川泡菜	91
43. 北京酱八宝菜	92
44. 上海酱什锦菜	92
45. 浙江肖山萝卜干	93

46. 苏州玫瑰大头菜	94
47. 镇江糖醋大蒜	95
48. 锦州什锦小菜	96
49. 朝鲜辣白菜	98
50. 糖姜片	99
51. 糖冬瓜条	100
52. 蜜饯胡萝卜	101
53. 南瓜泥	101
54. 糖番茄	102
55. 番茄汁	103
56. 胡萝卜汁	104
57. 速冻青豆	105
58. 速冻青刀豆	106
59. 速冻菠菜	107
60. 速冻油炸茄子	107

三、肉、蛋加工

1. 广式腊肉	109
2. 川味腊肉	110
3. 方肉	111
4. 咸肉	113
5. 金华火腿	114
6. 南京板鸭	117
7. 长沙南风鸡	120
8. 广汉缠丝兔	121
9. 肉松	122

10. 五香牛肉干.....	124
11. 上海咖喱猪肉干.....	125
12. 靖江肉脯.....	126
13. 广东香肠.....	127
14. 四川香肠.....	129
15. 武汉腊肠.....	130
16. 如皋香肠.....	131
17. 干羊肠.....	132
18. 哈尔滨红肠.....	132
19. 南京香肚.....	135
20. 松仁小肚.....	137
21. 西式火腿.....	138
22. 天津清酱肉.....	141
23. 镇江肴肉.....	142
24. 无锡酱排骨.....	143
25. 苏州酱肉.....	144
26. 天津南味酱牛肉.....	145
27. 北京天福号酱肘子.....	145
28. 苏州酱汁肉.....	146
29. 五香酱牛肉.....	147
30. 酱排骨.....	147
31. 上海蜜汁小肉.....	148
32. 蜜汁蹄膀.....	149
33. 北京月盛斋烧羊肉.....	149
34. 西安老童家腊牛肉.....	150
35. 符离集烧鸡.....	150

36. 道口烧鸡.....	151
37. 德州扒鸡.....	152
38. 马家卤鸡.....	153
39. 济南肴鸡.....	154
40. 沟帮子熏鸡.....	154
41. 李连贵熏肉.....	155
42. 北京烤鸭.....	156
43. 苏州酱鸭.....	157
44. 溏心皮蛋.....	158
45. 硬心皮蛋.....	163
46. 滚粉皮蛋.....	164
47. 咸蛋.....	165
48. 平湖糟蛋.....	166
49. 叙府糟蛋.....	168

四、粮油贮藏

1. 提高稻谷耐贮性的措施.....	169
附：如何保存大米.....	170
2. 玉米的穗藏法和粒藏法.....	170
附：如何保存玉米面.....	172
3. 小麦贮藏中的“三防”.....	172
附：如何保存面粉.....	173
4. 小麦种子的贮藏方法.....	173
5. 大豆安全贮藏的技术要点.....	175
附：如何保存豆油.....	176
6. 花生荚果贮藏和种仁贮藏.....	176

7. 棉籽贮藏要把好“两关”	177
8. 油菜籽贮藏中的“两控”	178
9. 向日葵贮藏中的含水量控制	180
10. 蚕豆贮藏中的两个关键环节	180
11. 豌豆的囤套囤密闭贮藏	182

五、粮油加工

1. 玉米淀粉	183
2. 甘薯淀粉	184
3. 马铃薯淀粉	185
4. 魔芋淀粉	186
5. 绿豆淀粉	187
6. 蚕豆淀粉	188
7. 米粉	189
8. 绿豆粉丝	190
9. 马铃薯粉丝	192
10. 甘薯粉条	194
11. 粉皮	195
12. 凉粉	196
13. 空心挂面	196
14. 面筋	198
15. 饴糖的手工制作	199
16. 鲜甘薯制饴糖	199
17. 玉米芯制饴糖	200
18. 玉米饴糖的机械制作	201
19. 甘薯蜜饯	203

20.甘薯丁糖	204
21.甘薯果脯	204
22.甘薯罐头	205
23.烘制魔芋片的方法	206
24.菜籽怎样才能多榨油	207
25.小磨香油	209
26.芝麻酱	210
27.豆腐	211
28.提高豆腐出品率的措施	212
29.硬豆腐	213
30.豆腐片	214
31.豆腐干	214
32.腐竹	215
33.腐乳	216
34.臭豆腐	217
35.速溶豆粉	217
36.人造肉	218
37.几种花生米炒制品	219

六、调味品加工

1.酱油	221
2.香醋	223
3.米醋	224
4.甜面酱	224
5.椒盐	225
6.辣椒油	225

7. 豆酱.....	225
8. 蚕豆酱.....	226
9. 豆瓣辣酱.....	226

附 录

1. 非发酵性豆制品及面筋的卫生标准(国家标准).....	228
2. 发酵性豆制品卫生标准(国家标准).....	228
3. 食用植物油卫生标准(国家标准).....	229
4. 粮食卫生标准(国家标准).....	229
5. 淀粉类制品卫生标准(国家标准).....	230
6. 酱油卫生标准(国家标准).....	230
7. 酱的卫生标准(国家标准).....	231
8. 食醋卫生标准(国家标准).....	232
9. 酱腌菜卫生标准(国家标准).....	232
10. 鲜鸡肉卫生标准(国家标准).....	233
11. 灌肠类卫生标准(国家标准).....	233
12. 酱卤肉类卫生标准(国家标准).....	234
13. 烧烤肉卫生标准(国家标准).....	234
14. 广式腊肉卫生标准(国家标准).....	235

一、果蔬贮藏

1. 苹果(梨)的窖藏

窖藏特点是：结构简单，需建筑材料少，费用较低，可因地制宜建造，是一种既能基本符合贮藏要求又能与农村经济条件相适应的简易贮藏方式。但它在使用上要受到气候和季节等条件的限制。然而，农民在这方面有着丰富的建造经验和管理技术，所以它是目前我国农村较普遍采用的一种贮藏方式。窖藏又有棚、窑、井窖等多种形式。其中应用较广且效果又好的是棚窖和窑窖。

(1) 棚窖 分地下式和半地下式。冬季较寒冷的地区多采用地下式，而冬季不太寒冷的河北、山东等地多采取半地下式。

①棚窖的结构 选地势高燥、地下水位较低、空气流畅的地方建窖。窖坑要在入贮前半月挖好。坑深2—3米、宽3—6米、长10—60米。河北、山东半地下式坑深为1—1.5米，地上筑土墙高1—1.5米。窖的走向以南北向为宜。挖好窖坑之后要晾晒2—3天。然后用圆木做檩，其间距为1米；在檩木上放置覆盖材料，最后覆土。河北、山东等地区窖顶总覆盖厚度为30—40厘米，而寒冷的东北等地区覆盖厚度为50厘米。窖顶每距2米设一个50厘米见方的天窗。有的还在窖顶与窖墙的连接处，每距2米设一个20厘米见方的窖眼。窖内