

农家致富实用技术丛书



农家

加工致富

NONGJIA JIAGONG

ZHIFU 400FA

400法

农副产品巧加工 ● 市场广阔效益高
书中巧藏金钥匙 ● 学艺致富书中找

泽荣布和 编著

国林业出版社

农家致富实用技术丛书

农家加工致富 400 法

施泽荣 布 和 编著

中国林业出版社

图书在版编目(CIP)数据

农家加工致富 400 法/施泽荣,布和编著. —北京:中国林业出版社,
2002.12

(农家致富实用技术丛书)

ISBN 7-5038-3293-2

I. 农... II. ①施...②布... III. 农副产品-加工 IV. S37

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094419 号

出版:中国林业出版社(100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail: cfphz@public.bta.net.cn 电话:66184477

发行:新华书店北京发行所

印刷:北京忠信诚胶印厂

版次:2003 年 1 月第 1 版

印次:2003 年 6 月第 2 次

开本:787mm×1092mm 1/32

印张:5.25

字数:135 千字

印数:5001~10000 册

定价:8.00 元

农家致富实用技术丛书

编委名单

主 编 施泽荣

副主编 布 和 李艳英 吴凌翔

编 委 (按姓氏笔画排)

于雪辉	马金生	王映富	邓声彬	方金山	布 和
孙 江	齐秀芝	刘明扬	庄程彬	吕军布	李艳英
何世荣	吴凌翔	余花香	张建新	罗淑清	高向军
浦新生	翁凤仙	曹玉芬	曹亦功	翟 峰	

前 言

我国农业生产的快速发展，为农副产品加工业提供了丰富的原料，农村加工业的兴起，使一大批新型的农民企业家和能工巧匠，脱颖而出。他们在推动农副产品资源优势向商品优势转变过程中，发挥出巨大的作用；为农副产品的转化，提高经济效益和增加农民收入开辟了新的途径。

随着市场经济的发展，农副产品加工愈来愈显得重要。特别是我国加入世界贸易组织之后，新市场经济迫使我们走生产、加工、贸易一条龙产业化之路。因此，农副产品加工、食品酿造、编织、小化工等，成为农民朋友迫切渴求的致富新项目。为此，我们立足突出经济效益，立足于农村专业户文化水平，立足于农家现有的生产条件，在多方征求意见的基础上，编撰了《农家加工致富400法》一书。

本书根据农家的实际情况和国内外市场的新要求，集全国各地名特优产品，筛选出具有科学性、经济实用性和技术性强的项目，提供给农民朋友。为便于使用者掌握技术要点，减去不必要空话，操作方法一步到位。本书在编写过程中，曾多次作为农家女实用技能培训学校教材使用，应用效果比较理想。

本书资料来源十分广泛，对于资料的选用，大多进行了综合整理编写，故未注明出处，请予鉴谅。在编写过程中，得到有关部门的大力支持和专业技术人员的协助与审改，在此谨表谢意。由于编者水平有限，加之时间仓促，书中存在的缺点错误，敬请广大读者批评指正。

编者

2002年10月

目 录

前言

一、粮食特色小吃加工

米粉(1)

玉米淀粉(2)

马铃薯淀粉(2)

人造营养米(3)

精白薯类粉丝(3)

速食黏糕(4)

风味营养蔬菜速食米的加工(5)

大米干酪(5)

免洗速煮米(5)

米豆腐(6)

特色锅巴(6)

香酥片(7)

特色水磨年糕(7)

江津米花糖的加工(8)

大米蛋糕(8)

儿童糕(9)

四种特色面筋的加工(9)

风味面条(10)

豆浆挂面(10)

海绵蛋糕(10)

挂浆糖玉米花沾的加工(11)

芋艿年糕(11)

猪油糕(11)

云片糕(12)

玉带糕(12)

松糕(13)

桂花糖年糕(13)

定性糕(13)

奶油蛋糕(14)

筒形蛋糕(14)

水果蛋糕加工(15)

杏仁蛋糕加工(15)

京式桂花绿豆糕加工(15)

核桃麻糕加工(16)

印糕加工(16)

火炙糕加工(16)

苔生片(17)

玉荷糕(17)

珍酥糕(17)

冬瓜糕(17)

重阳糕(18)

芙蓉糕(18)

苏式杏仁酥(18)

葱油桃酥(19)

袜底酥、一口酥加工(19)

豆沙卷(20)

黑麻酥(20)

蛋黄球(20)

挤花小点心(21)

杏仁角(21)

玉馅酥(21)

红薯酱色(22)

红薯果脯(22)

脱水土豆片(23)

四种特色土豆系列食品(23)

油炸土豆片(25)

乐口酥(25)

糯米纸(25)

优质高蛋白豆腐(26)

袋装豆腐(26)

琥珀花生(27)

京果制作法(27)

巧果制作(27)

油馓子(28)

糖豆荚(28)

油钻子(29)

蜜果制作(29)

排岔制作(29)

开口笑(29)

麻球制作(30)

凤凰球(30)

花边饺、雪饺(30)

薄脆(31)

特色巧克力饼粉、巧克力饼制作(31)

二、果品贮藏加工

板栗贮藏保鲜(32)

新糖水板栗罐头(32)

两种西瓜营养食品的加工(33)

果丹皮(33)

桃、李、杏三种果品的加工(34)

猕猴桃果脯(34)

蜜枣(35)

柿子罐头(35)

陈皮梅(36)

佛手的加工(36)

雪条柚皮(36)

柑橙橘饼(37)

青、红丝的加工(37)

冰糖葫芦(38)

- 多维山楂糕(38)
- 草莓酱(39)
- 草莓果冻(39)
- 两种特色风味柿丸、饼加工(40)
- 三种油橄榄蜜饯加工(40)
- 三种风味枣品加工(41)
- 五种特色山楂制品(42)
- 四种传统梅制品(43)
- 三种传统风味杨梅制品(44)
- 糖橘饼(45)
- 冬瓜糖(46)
- 十种橘皮制品加工(46)
- 西瓜皮糖酱(47)
- 猕猴桃晶(47)
- 四种新型特色果脯加工(48)
- 维生素 C 提取法(49)
- 农家五种土法果品保鲜贮藏法(49)
- 三、蔬菜贮藏加工
- 金针菇六种保鲜、加工法(50)
- 蔬菜营养丸剂的加工(51)
- 三种蔬菜泥的加工(52)
- 三种大蒜食品的加工(53)
- 三种芋头茎的腌渍(53)
- 姜汁黄瓜(54)
- 鱼卤黄瓜(54)
- 酱辣椒(54)
- 红辣椒酱(55)
- 风味辣椒(55)
- 糖醋茄(55)
- 糟茄(55)
- 香脆辣萝卜条(56)
- 甲维胡萝卜条(56)
- 豆豉姜(56)
- 清水莲藕罐头(57)
- 藕片糖(57)
- 陈皮冬瓜的加工(58)
- 七种传统黄瓜系列产品(58)
- 脆嫩生瓜(60)
- 三种特色冬瓜的加工(60)
- 四种特色茄子产品的加工(61)
- 四种传统莴笋产品的加工(61)
- 三种风味茭蓝产品的加工(62)
- 两种风味茭白加工(63)
- 两种传统莲藕的加工(63)
- 两种风味芥菜的加工(64)
- 五种特色风味姜产品的加工(64)
- 八种传统辣椒产品的加工(65)
- 五种风味特色蒜的加工(67)
- 三种北方风味大白菜腌制法(68)
- 如皋脆萝卜头(68)
- 萧山萝卜干(69)

安徽名产无为兰花萝卜(69)

两种湖南风味萝卜条(70)

防癌胡萝卜脯(70)

南浔香大头菜(71)

四川榨菜(71)

泡菜(72)

天全蕨菜(73)

三种特色魔芋产品的加工(73)

农家土法蔬菜脱水法(74)

四、保健饮料加工

营养米乳饮料的加工(75)

营养谷芽保健茶的加工(75)

风味果蔬奶茶的加工(76)

特色果蔬茶汁的加工(76)

苦瓜、竹汁饮料的加工(76)

柿子果茶饮料的加工(77)

大豆蛋白饮料(77)

酸豆乳饮料的加工(78)

特色蛋白果味饮料(78)

红枣汁的加工(78)

南瓜乳发酵饮料的加工(79)

特色冬瓜蜂蜜露的加工(79)

风味莲心饮料(80)

特色草莓果茶(80)

风味清凉饮料(81)

快速止渴饮料(81)

香菇速溶茶(81)

醒酒保肝饮料(82)

降血压饮料(82)

糖尿病患者新型饮料的加工(83)

高效除口臭饮料(83)

滋补佳品桑椹膏的加工(83)

五、畜禽食品加工

广式腊肠的加工(84)

特色香肚(84)

太仓肉松(85)

脆皮乳猪(85)

蝴蝶猪头(86)

风味牛肉脯的加工(86)

咖喱牛肉干的加工(87)

道口烧鸡(87)

南京盐水鸭的加工(88)

北京烤鸭的加工(88)

腊香板鹅的加工(89)

软包装乳鸽肉的加工(89)

五香脱骨扒鸡的加工(90)

蓉风缠丝兔(90)

广州腊兔(91)

五香兔肉(91)

兔肉松(92)

益阳特色松花皮蛋(92)

五香熏蛋(93)

两法腌制沙湖咸蛋(93)

上海醉蛋(94)

香酥蛋松(94)

六、畜禽产品加工

两法腌制猪皮法(94)

三种牛皮加工法(95)

羊皮加工(96)

兔皮加工(97)

胆红素生产工艺(98)

胆酸提取法(99)

肠衣加工(99)

七、水产品加工

风味开片鳊鱼(100)

香烤鱼(101)

熏鱼(101)

鱼粉(102)

鱼胶(102)

红烧田螺罐头(103)

川味泥鳅罐头(104)

鱼肉加工龙虾片(105)

醉蟹及虾、蟹粉的加工(105)

八、茶叶的加工制作

绿茶(106)

红茶(108)

乌龙茶(109)

白茶(110)

柿叶茶(110)

苦丁茶(111)

九、酒的酿造加工

糯米酒(112)

薯干酒(113)

桂花酒(114)

草莓酒(114)

果酒(115)

十、调味品的加工

米醋(116)

杂粮醋(117)

虾油(118)

小磨香油(119)

五香黄豆酱油(120)

蘑菇酱油(120)

风味芝麻酱(121)

豆瓣酱(121)

三种特产花酱菜的加工(122)

两种鱼虾酱的加工(123)

- 特色香菇酱(123)
- 两种香菇速溶冲剂的加工法(123)
- 香菇调味汁(124)
- 十一、其他加工制作法
- 三种竹壳工艺品的加工(125)
- 玉米皮地毯编织(126)
- 蝴蝶采集及标本制作(127)
- 简易催芽器的制作(128)
- 小电机三相改两相技术(129)
- 工艺布贴画技术(129)
- 仿玉雕夜光工艺画制作技术(129)
- 发光瓷砖生产技术(130)
- 代木仿瓷富丽板制作技术(132)
- 麦秆单瓣漂白法(132)
- 稻草板生产技术(133)
- 麦草板生产技术(133)
- 石膏纤维生产技术(134)
- 玻璃钢瓦的加工技术(135)
- 内墙涂料制作技术(136)
- 仿釉涂料配制技术(136)
- 廉价钙塑涂料制作法(137)
- 201型干粉仿瓷涂料生产技术(138)
- 两种高效防水油膏配制法(138)
- 果蔬保鲜涂膜生产法(139)
- 五种防护产品加工技术(139)
- 特效无毒醉鱼药的配制技术(140)
- 从蚕沙中提取叶蛋白的技术(141)
- 从蚕沙中提取叶绿素技术(141)
- 三种天然色素提取法(142)
- 油料植物皮壳生产活性炭技术(142)
- 凉爽枕的制作(143)
- 动景魔画的制作(144)
- 四种特色墨水制作技术(144)
- 香味化学浆糊生产技术(145)
- 鞋用除臭剂生产技术(146)
- 皮张脱脂液配制技术(146)
- 西瓜贮藏保鲜4法(147)
- 皮蛋粉加工技术(147)
- 高级软质车蜡的制作(148)
- 仿金首饰的制作(148)
- 雪花膏(149)
- 润肤蜜(149)
- 经典古龙香水(149)
- 美容面膜(150)
- 洗发香波(150)
- 十种植物农药的制作法(150)
- 十种中药材的加工(151)
- 四类中药材贮藏法(153)
- 后记(155)

一、粮食特色小吃加工

米粉

原料选择 从大米淀粉看一般选用含直链淀粉 15%，枝链淀粉 85% 左右的精白米为好。为改善产品质量，增强粉条的强度，可以添加 2% ~ 3% 的薯类淀粉。

洗米、浸泡 洗米后将米放在木桶或不锈钢内浸泡 4 ~ 6 小时，使米含水量达到 40% 以上，以便磨浆。浸泡用水宜用干净的河水或深井水。

磨浆 把浸泡好的大米磨成 80 ~ 100 目米浆。

脱水 把米浆通过布袋滤水或用压力机脱水。

混合 脱水后的湿粉块放入混合机，加水约 40%，进行搅拌，其速度 20 转/分。夏天为防止米粉发酸，可添加米粉重 2% 食用酒。

蒸粉 把混合好的粉粒用湿布包好，放入笼内，用 105℃ 蒸汽蒸 2 分钟，使淀粉达到充分糊化。

挤条 用立式的专用挤条机挤条。

切断 在挤条机出口下装有四转式割刀，把米粉切断，通过挑条机悬挂到移行装置上进行冷却。

蒸条 把冷却好的米粉条干放于网状传递带上，通过 105℃ 的高温蒸 2 分钟即可。

洗条 把冷却好的米粉放在冷水槽中，洗去米粉表面的淀粉，经手搓，使黏在一起的米粉条松散开来。

干燥 一般采用自然干燥或烘干机干燥法。干燥后的米粉含水分为 11% ~ 12%。

玉米淀粉

生产工艺 在生产前对原料进行处理，去杂质，方法有风选、筛选、磁选等，以确保原料干净。

浸泡 浸泡的目的是使角质淀粉中的蛋白质分解，浸泡液用 0.1% ~ 0.3% 亚硫酸液。浸泡要掌握好水温和时间、亚硫酸浓度及

乳酸菌繁殖,水温为48~58℃,时间30~50小时,浸泡后玉米吸水量达45%左右,并有6%~6.5%的可溶物被浸出,0.5公斤玉米可吸收亚硫酸0.1~0.3克。乳酸菌在浸泡中发育,使玉米细胞膜软化。

粗碎及胚芽分离 用粉碎机将玉米破为3~4瓣,用水旋分离机分离,使比重大的胚乳及纤维素从下端流出,比重比较小的胚芽从顶端溢出,并可收集起来榨油。饼可以进一步制作酱油、酒等,或加工成100目以上的粉末作营养剂。

磨碎及筛分 分离所得胚乳,加水磨碎,经80目筛孔过筛,第一次出粗粕杂质,第二次经120目筛孔过筛,所得粗淀粉经离心机或沉淀槽分离淀粉与蛋白。

过滤干燥 蛋白乳经过过滤机去水,进行浓缩后再用滚筒式干燥机制得淀粉。

包装 将生产好的淀粉按不同规格包装上市。

马铃薯淀粉

生产工艺 先进行原料清洗,将马铃薯表面的泥沙在水池里冲洗或手工清洗掉。

磨碎 马铃薯洗净以后,用圆盘式锯齿粉碎机或石磨粉碎成浆,头道粉碎过筛后,渣子要进行二次粉碎,以便再次提取淀粉。但磨得过细会造成淀粉分离的困难。

淀粉分离 经过磨碎得到的淀粉浆,除含有水分和淀粉外,还有纤维素、蛋白质、糖和矿物盐等,把这些物质与淀粉分开,用布包过滤或铜丝筛均可。

水洗沉淀 经过分离的淀粉乳中仍有一定量的杂质,通过静置沉淀法或流动沉淀法,把淀粉沉淀分离出来。

静置沉淀法,用缸或桶,装入淀粉乳进行沉淀。淀粉沉淀后,把上层的泡沫与汁水取出来,此粉浆可作饲料。

流动沉淀法,就是在淀粉乳流动过程中,使淀粉沉淀下来,水泥槽要求1/1000坡度,或用离心机分离。经过分离的淀粉乳含有50%~60%的水分。

淀粉脱水 经过水洗沉淀出来的淀粉,一般含水量很大,须用布包空淋或离心机脱水,使水分降至40%。

干燥粉碎过筛 用干燥机干燥,然后粉碎过筛,包装。

质量标准 色泽气味正常,无杂质。

人造营养米

1. 辅料及配比 薯料淀粉 40%,面粉 40%,碎米粉 20%,可根据需要加入营养强化剂。

2. 生产工艺 ①原料混合:按配比将原料用器皿混合,加入适量温水及 10%左右的食盐,使面团含水量为 35%~37%,混合和面时,可以加入适量的维生素 B₁、钙和赖氨酸等营养物质。②轧片制粒:和好面后,用辊筒式压面机轧成宽面带,接着送入具有米粒状凹模的制粒机内,压制成粒。③分离筛选:制粒后,用分离机和筛选机将米粒和粉状物分开。米粒送去蒸煮成型,粉状物送回混合。④蒸煮成型:将含水 40%的米粒送入蒸煮设备中,使米粒通过蒸气蒸 3~5 分钟,表层淀粉糊状形成保护膜,米粒形状稳定。⑤烘干:将成型的米粒,送入烘干机烘干。在缓慢冷却过程中,使水分蒸发掉,成品米的含水量在 11%左右。即可上市。

精白薯类粉丝

生产方法 ①选料:宜选择含淀粉高、无腐烂的鲜红薯。一般 5~6 公斤红薯或马铃薯可加工 1 公斤粉丝。②洗薯:目的是洗净泥沙,防止污染淀粉。③磨浆分离:磨浆分离的目的是把鲜薯磨细成浆或细丝,再用水冲洗过滤使红薯中的淀粉充分洗脱出来。选用打浆配过滤的机器,一次完成打浆和过滤。接通洗薯机和磨浆分离机的进水管,启动电机,投入鲜薯,即可完成洗薯、磨浆、浆渣自动分离工作。通过水洗即分离出淀粉。④净化脱色:该工序主要是使淀粉中的有色色素、泥沙、粉渣等杂质同纯淀粉分离开,使淀粉纯净洁白。方法有生物法和化学法两种。A. 生物法。先制取酸浆种子水,将毛淀粉和一定水搅匀,再加适量酸浆水沉淀一定时间,排除水,取淀粉加清水漂洗沉淀,即得精白淀粉。B. 化学法。先把食用脱色剂 1 号加入淀粉乳中,在搅拌除砂机中搅匀除沙,再加入食用脱色剂 2 号后加水用 120 目的过滤机过滤一次,沉淀去水起粉去沙,再加水搅匀,用 140 目滤布过滤,沉淀后起粉,即得精白

红薯淀粉。⑤沉淀:沉淀使淀粉快速聚集池底,便于收集淀粉。其方法有两种:A.静置沉淀法。将打浆过滤的粉水,用泵抽入沉淀池内,静置沉淀6~9小时即可。所用沉淀容器有黄桶、瓦缸、水泥池等。淀粉沉淀完全后,一是吊滤缓期脱色,二是起粉转入另一池接着净化脱色。B.流动沉淀法。即建若干条流槽,粉水随槽流动中沉淀。⑥粉丝成型:先取少量淀粉加开水打成稀芡,倒入合面机中,再加入耐煮开粉剂搅匀。将此面浆倒入开动的粉丝机进料斗,打开闸门漏粉,并用手牵着粉头,用剪刀剪断摊开即可。加入耐煮开粉剂,粉丝不黏连,耐煮性提高3倍以上。⑦摊晾冷却:将成型后的粉丝摊晾在阴凉低温处,避免阳光直射和风吹。若风太大,则应盖上塑料布,以防失水过快影响开粉。待冷却4~8小时,粉丝发硬,即可开粉晾晒。⑧晾晒 在通风透光处,搭架晾晒。天气晴朗,一天即可晒干。当粉丝晾晒半干时,应搓粉理丝,将并在一起的粉丝搓散、理伸。晒到粉丝发硬含水16%时即可收粉。⑨包装 将粉丝下杆,在室内摊晾2~4小时,切成30~40厘米长。装入塑料袋,封口即为小包装粉丝。

速食黏糕

1. 原料 糯米100公斤,70%的乙醇68.5公斤,水69公斤。

2. 加工方法 ①将糯米淘洗干净,干燥后用冲击式粉碎机或石磨进行粉碎。②将糯米粉放入水中,用蒸炼机通入蒸汽,并用捣糕机制成黏糕坯料。③将黏糕坯料冷却和固化,切成0.5公斤大小的坯料,用压延辊将坯料压成一毫米厚的薄片。④用热风干燥机将坯料在80℃以下,干燥90分钟,使其含水量至12%,再用粉碎机加以粉碎。粉碎后的粒度应都能通过30目筛子,其中32%的粉末通过50目的筛子。

⑤将米粉放入乙醇溶液中,混合后填入木制模具内(模具体积为35厘米×35厘米×8厘米,每1公斤米粉加入480毫升浓度为70%的乙醇水溶液的量为),用压板加压成型。然后,用热风干燥机在80℃条件下干燥90分钟,使其中的乙醇水溶液挥发掉,即制成速食黏糕。

风味营养蔬菜速食米的加工

1. 配料 米粉 7.5 公斤, 奶酪 700.07 公斤, 海藻酸钠 0.128 公斤, 蛋白质粉 0.075 公斤, 花生油 0.125 公斤, 氯化钙 0.6 克, 卵磷脂 0.025 公斤, 乳酸钙 1 克, 蔬菜 0.3 公斤, 水 2 公斤。

2. 加工方法 在立式搅拌机中将米粉与海藻酸混合, 加入花生油、卵磷脂、蛋白粉, 混合 10 分钟后加入水, 再混合 5~10 分钟后添加蔬菜汁、奶酪, 混合均匀。把混合好的料放入挤压成型机中, 通过标准米粒模具成型, 将成型的米粒放入沸腾的定型液中浸泡 8~10 分钟(定型液配制: 400 毫升水加 1 克乳酸钙和 0.6 克氯化钙, 加热沸腾后, 即可), 使之充分胶凝熟化, 取出经胶凝熟化的料粒, 放入冷水中漂洗除去过量的定型剂, 然后让其冷却至室温, 再放入冷库中冷冻, 使其固化, 最后把冷冻后的米粒置于 49℃ 的热空气中干燥 8~10 小时, 至含水量为 12% 时, 包装即可。

食用时, 将其放入开水中浸泡 1 分钟即可食用。

大米干酪

1. 配料。大米 1 公斤, 乳酸菌 10 毫升, 牛奶 250 毫升, 精盐 0.013 公斤。

2. 加工方法 把牛奶放入大米中搅匀, 浸渍 2 小时。然后把大米放置在蒸煮器中蒸熟(蒸的过程中, 米内的奶腥味会大量散失, 同淀粉会发生部分水解, 甜味与香味有所增强), 将蒸好的大米放入发酵皿中, 加 10 毫升乳酸菌搅拌均匀后置 50℃ 下发酵 38 小时, 然后, 加入食盐, 以抑制过度发酵, 同时还能使干酪有适当的风味, 把加盐的发酵物放在干燥器中, 于 65℃ 温度下杀菌 30 分钟, 再急剧冷却, 即成大米干酪制品。

该食品既可以直接食用, 用油煎炒, 作干酪炒饭等食品。把他压成一定的形状, 进行外包装, 可作为商品出售。

免洗速煮米

1. 选米 可选择优质晚粳米, 这样的米香味浓, 熬粥时有一定黏稠感。

2. 润米 ①可免除以后食用时淘洗;②使米粒吸收一定水分。润米时间为10分钟左右。

3. 热风吹干 润米后沥干水,将粒摊在透气网带上,用80℃热风吹3分钟。经过吹干,米粒内外水分失调,外部水分含量迅速降低,引起了水分向外蒸发扩散。由于内外水分的蒸发扩散,造成米粒内部龟裂或形成孔洞。

4. 浸泡 将热风处理后的大米用适量水浸泡50分钟。

5. 蒸米 将浸泡好的大米取出,沥干水分,放入高压锅内蒸,在0.1兆帕蒸汽压力,121℃温度下蒸15分钟。

6. 冷却 米煮熟后取出,立即用冷风(最好10℃以下)吹冷散热,并将少量结成团块的米搓散。冷却速度越快越好。

7. 烘干 煮熟后的大米先用80℃热风预干30分钟,而后再用100℃热风干燥60分钟,最后用200℃热风瞬间干燥30秒钟,使大米产生轻微膨化。

8. 包装 大米烘干后立即冷却至室温。然后进行密封包装。

米豆腐

选择优质净米,用水淘洗干净,加入清水浸泡,然后将粉状新石灰50克,用清水调成石灰浆,过滤,成石灰乳,将石灰乳加入泡米清水中,搅匀后静置4小时,滤取大米,清水洗净,再加入2公斤清水,带水磨成米浆待用。

在锅中先加入2公斤清水,再倒进全部米浆,边搅拌边加大火烧煮,半熟时改用文火烧煮,煮熟即可。趁热倒入已垫一层薄布的容器中,控制料浆厚度为30毫米,自然冷却至室温,用刀切成小块(每公斤大米约40块),即为成品。每公斤大米可制产品6~7公斤左右。米豆腐不能水泡贮藏。

特色锅巴

1. 配料 大米100公斤,淀粉12.5公斤,棕榈油30公斤,氢化油(或起酥油)2公斤。

牛肉风味调料配方(以成品质量计):牛肉精0.6%,味精0.3%,盐1.5%,五香粉0.3%,糖0.3%。