

全国“星火计划”丛书



家庭加工业手册

江 雁 编写



湖北科学技术出版社

全国“星火计划”丛



家庭加工业手册

江 雁 编写



湖北科学技术出版社

家庭加工业手册

江雁 编写

湖北科学技术出版社出版发行 新华书店湖北发行所经销

鄂州市第一印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 11.125印张 1插页 250千字

1988年6月第1版 1988年6月第1次印刷

ISBN7-5352-0176-8/TS·0017

印数: 1-8 420 定价: 2.80元

序

经党中央、国务院批准实施的“星火计划”，其目的是把科学技术引向农村，以振兴农村经济，促进农村经济结构的改革，意义深远。

实施“星火计划”的目标之一是，在农村知识青年中培训一批技术骨干和乡镇企业骨干，使之掌握一、二门先进的适用技术或基本的乡镇企业管理知识。为此，亟需出版《“星火计划”丛书》，以保证教学质量。

中国出版工作者协会科技出版工作委员会主动提出愿意组织全国各科技出版社共同协作出版《“星火计划”丛书》，为“星火计划”服务。据此，国家科委决定委托中国出版工作者协会科技出版工作委员会组织出版《全国“星火计划”丛书》，并要求出版物科学性、针对性强，覆盖面广，理论联系实际，文字通俗易懂。

愿《全国“星火计划”丛书》的出版能促进科技的“星火”在广大农村逐渐形成“燎原”之势。同时，我们也希望广大读者对《全国“星火计划”丛书》的不足之处乃至缺点、错误提出批评和建议，以便不断改进提高。

《全国“星火计划”丛书》编委会

1987年4月28日

编 者 的 话

开展农产品加工，是使农产品转化增值，增加产品花色品种和耐贮性，活跃城乡市场，满足人民生活需要，发展对外贸易，提高农民收入水平的一项重要措施。随着我国农村由自给半自给经济向商品经济转化，发展农产品加工业有着十分广阔的前景。为了帮助农民开拓致富门路，搞好家庭农产品加工，特编写了这本《家庭加工业手册》。

书中介绍了粮油制品、蔬菜、果品、茶叶、畜产品及水产品的加工技术，计386种。这些加工门类大多具有投资小、收效快、效益高的特点，适于农民家庭和乡镇集体经营。在编写上力求通俗易懂，简明实用，既介绍了产品的一般加工技术，也介绍了传统名特产的加工方法，并注意吸收新的科学技术成果，是农产品加工专业户的必备参考书，也可供乡镇加工业的技术人员学习参考。

在编写过程中，参阅了有关科技资料和书籍，得到多方面的支持和帮助，石社会同志为本书绘制插图，在此一并致谢。

1986年2月

目 录

粮油制品加工

淀粉制品.....	1	臭豆腐.....	17
小麦淀粉.....	1	咸豆腐.....	17
玉米淀粉.....	2	霉豆腐.....	18
甘薯淀粉.....	2	家常腐乳.....	18
马铃薯淀粉.....	3	红豆腐乳.....	19
豆类淀粉.....	4	白豆腐乳.....	19
粉皮.....	5	玫瑰豆腐乳.....	20
粉条.....	5	灰豆腐乳.....	20
粉丝.....	6	醉方.....	20
凉粉.....	7	酱豆腐乳.....	21
蛋白质制品.....	7	油卤腐.....	21
面筋.....	8	五香豆腐干.....	22
烤麸.....	9	卤汁香干.....	22
素肠.....	9	臭豆腐干.....	22
油面筋.....	9	豆干丝.....	23
豆腐.....	10	素鸡.....	23
豆腐干.....	12	素蟹.....	23
千张.....	13	饴糖制品.....	24
油豆腐.....	14	大米麦芽糖.....	24
腐竹.....	15	玉米麦芽糖.....	25
冻豆腐.....	16	甘薯麦芽糖.....	26

米糠饴糖.....	26	豆瓣酱.....	54
玉米桔饴糖.....	27	麻辣豆瓣酱.....	54
麻糖.....	27	花生酱.....	55
花生糖.....	28	花生芝麻酱.....	55
酥糖.....	28	花生辣酱.....	55
淀粉软糖.....	29	芝麻辣酱.....	55
饮料酒.....	29	豆豉.....	56
大曲酒.....	30	黑豆豉.....	56
麸曲白酒.....	33	五香豆豉.....	57
小曲酒.....	34	食醋.....	57
碎米酒.....	36	山西老陈醋.....	59
米糠酒.....	37	镇江香醋.....	60
黄酒.....	38	四川麸醋.....	62
甜酒酿.....	40	米醋.....	63
啤酒.....	41	植物油.....	63
调味品.....	49	花生油.....	63
酱油.....	49	豆油.....	64
发酵酱油.....	50	菜籽油.....	65
蘑菇酱油.....	51	棉籽油.....	66
虾子酱油.....	51	芝麻油.....	67
甜面酱.....	51	小磨香油.....	68
黄豆酱.....	52	米糠油.....	69
阴豆酱.....	52	玉米胚芽油.....	71
黄豆辣酱.....	53	花椒油.....	72
黄豆辣子酱.....	53		

蔬菜加工

干制品.....	73	干豇豆.....	73
----------	----	----------	----

茄干.....	73	辣萝卜条.....	85
干萝卜丝.....	74	腌胡萝卜条.....	85
萧山萝卜干.....	75	辣白菜.....	85
北京萝卜干.....	76	五香大头菜.....	86
五香萝卜干.....	76	腌黄瓜.....	87
冬瓜干.....	77	腌鲜辣椒.....	87
黄瓜干.....	77	腌辣椒糊.....	88
霉干菜.....	77	腌线青豇豆.....	88
烫菜干.....	78	腌莴笋.....	88
辣椒粉.....	78	腌蒜苗.....	89
金针菜.....	79	腌韭菜花.....	89
竹笋干.....	79	腌香椿.....	89
天目笋干.....	79	腌榨菜.....	90
豆红笋干.....	80	四川榨菜.....	90
扁尖.....	80	浙江榨菜.....	91
笋丝.....	81	酱制品.....	93
笋衣.....	81	什锦菜.....	93
芋艿干.....	81	八宝菜.....	94
干草菇.....	82	甜酱瓜.....	95
干香菇.....	82	甜酱什香菜.....	95
腌制品.....	83	甜酱黄瓜.....	96
腌白菜.....	83	甜酱黑菜.....	96
腌雪里蕻.....	83	甜酱姜芽.....	96
腌芥菜.....	84	甜酱地姜.....	97
腌白菜帮.....	84	酱萝卜.....	97
腌苕蓝.....	84	甜酱莴笋.....	97
腌芹菜.....	85	甜酱藕片.....	98

甜酱茄包.....98	糖醋独蒜110
甜酱冬瓜.....98	糖醋蒜苔111
甜酱白菜.....99	甜蒜头112
甜酱蒜苗.....99	糖醋蒜头112
甜酱花生米.....99	糖醋黄瓜112
清酱黄瓜.....99	甜黄瓜条113
甜酱黄瓜100	甜乳瓜113
酱大头菜100	蜜瓜条114
玫瑰大芥101	糖醋萝卜114
辣菜丝101	甜辣萝卜114
清酱小椒102	蜜汁萝卜头115
香丝菜102	糖醋胡萝卜丝115
泡制品103	蓑衣萝卜115
泡菜103	糖姜片115
酸白菜104	甜姜丝116
水腌菜104	糖醋芥菜116
独山酸菜105	甜辣丝116
酸黄瓜106	其他菜制品117
酸豇豆106	糟菜117
酸甘蓝106	冬菜117
泡柿椒107	番茄酱118
糖醋制品108	菜酱油118
糖渍胡萝卜108	香辣甘蓝118
糖蒜108	麻辣萝卜丁119
糖醋蒜109	咖喱萝卜119
桂花糖醋蒜109	罐头笋119
五香糖蒜110	霉笋120

虾油小菜.....	120	黄豆芽.....	121
虾油黄瓜.....	120	绿豆芽.....	122
虾油柿椒.....	121		

果品加工

干制品.....	124	冬瓜条.....	139
梨干.....	124	桔饼.....	140
苹果干.....	124	蜜桃片.....	141
桃干.....	125	菠萝蜜饯.....	142
杏干.....	125	蜜饯杏干.....	142
杨梅干.....	125	蜜饯海棠.....	142
葡萄干.....	126	蜜饯樱桃.....	143
荔枝干.....	126	蜜饯猕猴桃.....	143
龙眼干.....	127	青梅蜜饯.....	143
凉果.....	128	青口梅.....	144
核桃.....	129	话梅.....	144
红枣.....	129	陈皮梅.....	145
黑枣.....	131	苹果酱.....	145
南枣.....	132	桃酱.....	146
柿饼.....	134	山楂酱.....	146
糖制品.....	135	猕猴桃酱.....	147
苹果脯.....	135	山楂糕.....	147
梨脯.....	135	山楂冻.....	148
桃脯.....	136	山楂晶.....	148
杏脯.....	137	山楂糖葫芦.....	148
山楂脯.....	137	山楂片.....	149
蜜枣.....	138	果丹皮.....	149
白糖杨梅.....	139	青红丝.....	150

罐头制品.....	150	炒香榧子.....	160
糖水生梨.....	150	炒葵花子.....	160
糖水梨.....	152	多味葵花子.....	161
糖水桔子.....	152	炒南瓜子.....	161
糖水苹果.....	153	椒盐南瓜子.....	162
果酒.....	154	酱油瓜子.....	162
葡萄酒.....	154	油炒瓜子.....	163
苹果酒.....	155	奶油瓜子.....	163
杨梅酒.....	156	炒松子.....	163
桑椹酒.....	156	炒花生米.....	164
果汁.....	157	糖炒栗子.....	164
柑桔汁.....	157	盐炒小核桃.....	165
葡萄汁.....	158	炒榛子.....	165
菠萝汁.....	158	怪味豆.....	165
猕猴桃汁.....	159	五香豆.....	166
炒制品.....	160	油汆黄豆.....	166

茶叶加工

绿茶.....	167	恩施玉露.....	187
眉茶.....	167	红茶.....	190
珠茶.....	173	工夫红茶.....	190
烘青.....	176	小种红茶.....	194
西湖龙井.....	178	红碎茶.....	196
老竹大方.....	180	乌龙茶.....	199
洞庭碧螺春.....	182	闽北乌龙茶.....	199
庐山云雾.....	183	闽南乌龙茶.....	202
信阳毛尖.....	184	广东乌龙茶.....	204
金水翠峰.....	186	黄茶.....	206

君山银针.....	206	湖北老青茶.....	217
霍山黄芽.....	207	广西六堡茶.....	219
黄大茶.....	208	四川方包茶.....	220
鹿苑茶.....	210	花茶.....	222
白茶.....	211	茉莉花茶.....	222
白毫银针.....	211	珠兰花茶.....	226
白牡丹.....	212	白兰花茶.....	227
黑茶.....	213	玳玳花茶.....	228
湖南黑茶.....	213		

畜产品加工

肉制品.....	230	烧鸡鸭.....	254
火腿.....	230	盐水鸭.....	255
熏肉.....	233	烤鸭.....	255
腊肉.....	234	红皮鸭.....	257
咸肉.....	236	风鸡... ..	257
香肠.....	237	乳制品.....	257
灌肠.....	239	消毒牛乳.....	257
小红肠.....	241	酸凝乳.....	259
香肚.....	242	炼乳.....	260
肉松.....	243	乳粉.....	262
肉干.....	244	奶油.....	264
余肉皮.....	245	干酪.....	268
肉品罐头.....	246	奶皮子.....	270
板鸭.....	249	奶豆腐.....	271
腊鸭.....	252	酥油.....	271
卤鸡鸭.....	253	奶子酒.....	272
酱鸡鸭.....	253	蛋制品.....	272

咸蛋.....	272	鞣制毛皮.....	291
皮蛋.....	276	猪鬃.....	294
糟蛋.....	283	羽毛.....	296
卤蛋.....	284	盐渍肠衣.....	297
盐茶蛋.....	284	干制肠衣.....	299
蛋松.....	285	肉粉.....	300
蛋粉.....	285	血粉.....	301
干蛋白.....	287	骨粉.....	302
冰蛋品.....	288	骨油.....	303
其他畜产品加工.....	289	骨胶.....	304
生皮.....	289		

水产品加工

鱼类制品.....	306	糟鱼.....	321
冰鲜鱼.....	306	鱼松.....	321
卤鲜鱼.....	307	龙虾片.....	322
咸卤鱼.....	307	鱼类罐头.....	323
咸黄鱼.....	308	鱼粉.....	325
咸带鱼.....	310	鱼胶.....	326
银鱼干.....	311	鱼肚.....	328
墨鱼干.....	312	虾类制品.....	328
鲢鱼干.....	314	虾干.....	328
小杂鱼干.....	316	虾皮.....	329
淡干鲚鱼.....	316	虾籽.....	330
鱼翅.....	317	虾仁.....	330
熏鱼.....	318	虾油.....	331
五香烤鱼.....	320	虾酱.....	332
风鱼.....	320	贝类制品.....	333

蛤干.....	333	海蜇头	337
蛤酱.....	334	海蜇皮.....	338
牡蛎干.....	334	淡干海带.....	339
蚶干.....	334	盐干海带.....	340
蛭干.....	335	调味海带.....	341
蚬干.....	336	干紫菜.....	341
淡菜干.....	336	调味紫菜.....	342
其他水产品加工.....	337		

粮油制品加工

淀粉制品

淀粉是人体热能的重要来源，用途很广，除加工食品外，还是工业的重要原料。其加工副产品粉渣、浆水中含有较丰富的蛋白质，可作畜禽和鱼类饲料。淀粉生产设备简单，操作工艺容易掌握。加工淀粉及其制品时，要注意选择淀粉含量高、质量好、易于提取、价格低廉、来源广泛的原料，并生产优质、畅销的产品。

小麦淀粉

1. 浸泡 将小麦洗净，除去杂质，夏季用清水浸泡一夜，冬季两昼夜，将麦粒浸涨。

2. 磨碎 将浸涨的麦粒用石磨磨碎，边磨边加水，一般加水量为原料的4~5倍，使磨碎的颗粒均匀一致。

3. 发酵 将磨碎的麦浆置于温暖处发酵。为促进发酵，可加入些酵母或温水。发酵旺盛时，麦浆常溢出槽外。发酵时间随温度而定，液温在25~30℃时为5~6天，5~18℃时需10天左右。发酵完毕，液面呈黄褐色。发酵必须适度，发酵不足则淀粉分离不完全，太过了会使淀粉量减少。

4. 分离 先用80~120目筛或纱布袋过滤，使粉乳与粉渣

分离。然后将滤液沉淀，除去上清液，加水搅拌后再沉淀，再上去清液，如此反复进行数次，即可得白色淀粉。

5. 干燥 放去上清液后，将淀粉糊置于滤袋中，滤去水分，再将淀粉团取出，置于席或布上晒干，即得干淀粉。

小麦淀粉以色纯白而有光泽、且无杂物而充分干燥者为佳。收率为50%左右。

小麦淀粉也可用小麦粉加水发酵制取，或将小麦粉制作面筋后获得。后者能同时提取小麦粉中的蛋白质和淀粉，经济效益更高(生产技术见面筋加工)。

玉米淀粉

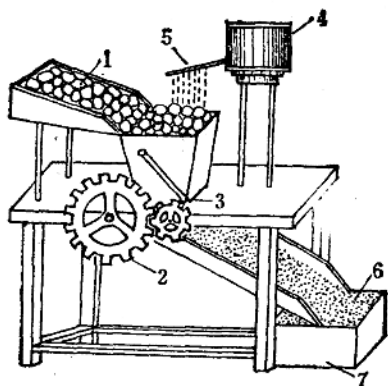
将玉米粒用石磨磨碎或圆辊压碎，使其为原粒的 $\frac{1}{3} \sim \frac{1}{5}$ 大小，加60℃热水浸泡，放置一昼夜。磨碎成浆状，筛出粗块，再磨再筛，如此反复进行3次，最后用细筛筛过。将粗淀粉乳盛于缸或桶中，沉淀3小时后换水。每100升淀粉乳加入波美度2度的烧碱(苛性钠)溶液2.5升，搅拌2小时，静置1~2小时后换水，使淀粉洗净。将洗净的淀粉乳用普通沉淀法分离，过滤，即得湿淀粉，晒干后成干淀粉。一般淀粉收率为60~68%。

甘薯淀粉

1. 原料准备 选用淀粉含量较高的品种，将鲜薯洗净，切成块。若用甘薯干作原料，要用水浸泡，中间换水2~3次，浸至薯干中心不发白为止。

2. 磨碎 将鲜薯块或浸涨的薯干磨碎，使之成为薯糊。

3. 分离 将薯糊加水调稀，用80~100目筛过滤。过滤后，用清水冲洗粉渣3~4次。然后将淀粉乳置于缸或桶中静置数



薯类磨碎机

1. 薯 2. 齿轮 3. 柄 4. 水桶 5. 水管 6. 淀粉浆 7. 接受桶

小时，使淀粉逐渐沉淀，蛋白质、果胶等则仍留在水中。待淀粉全部沉淀在缸底后，放掉上部水液，即得粗淀粉。粗淀粉中混有少量蛋白质和细小的粉渣，如需生产高质量的精制淀粉，可将粗淀粉再加水调稀，用140目以上的细筛再过滤，除去细粉渣，再静置沉淀24小时后放水。将淀粉糊置于布吊袋中，滤去水分。

4. 晒粉 从布袋中取出淀粉团，分成小块，置晒箕上晒干，即得干淀粉。如遇阴雨天不能晾晒时，可将淀粉块放回缸内，加水浸没，使水面高出淀粉3~5厘米，待天气转晴时再晒。甘薯的淀粉收率因品种不同而异，一般鲜薯的产淀粉率为12~18%。

马铃薯淀粉

选择含淀粉多的马铃薯，洗净，放入磨碎机磨碎，边磨边