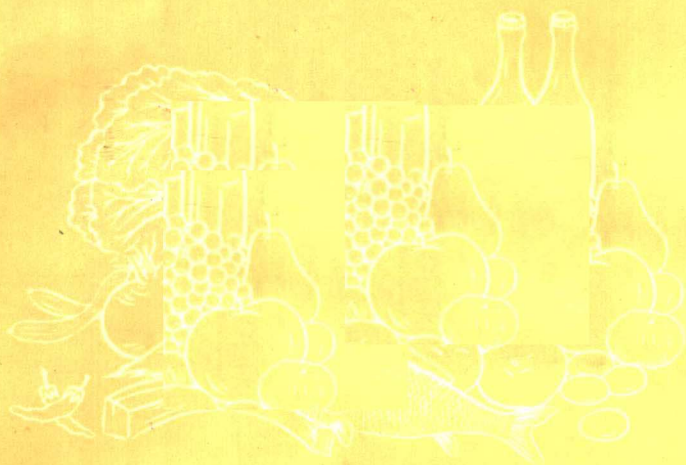


副食品商品学

第二分册

豆制品、淀粉及淀粉制品、
調味料、山珍海味

北京市西城区副食品零售管理处青年售貨員編著



中国人民大学出版社

說 明

本書是北京市西城区副食品零售管理处的一百多名共青团員和青年在总路綫的光輝照耀下，發揮了敢想、敢說、敢干、敢創作的共产主义風格，用了兩個多月的時間集体編著的。在整理提高过程中，中国人民大学商品学教研室青年教師給予热情的帮助和輔導；老售貨員和老技工，無保留的献出了宝贵的經驗。全書三十余万言，分十四大类著述了一千一百余种副食品的产地、規格、經營和食用方法，不仅可供业务学习教材和参考材料，而且向广大人民提供了祖国丰富多彩的副食品，进一步丰富了人民的物質生活。为了便于讀者学习，本書除合訂出版外，还分成七个分册刊印發行。

由于时间和水平的限制，本書未能將全部副食品彙集起来，特别是我們祖国正处在“一天等于二十年”的伟大飞跃發展的时代，农业丰产榜上，出現百斤重的大白菜、千斤重的猪只，今后将会出現更多更大的奇迹，这些在写書时，都是無法估計在內的。总之，这本書的缺点和遺漏之处很多，希望各方面领导、各地同行和广大群众批評指正，以便再版时修訂。

1958.10.21.

副食品商品学 第二分册

北京市西城区副食品零售管理处青年售貨員編著

※

中国人民大学出版社出版

(北京鼓楼西大街編輯部205號)

中国人民大学印刷厂印刷

北京市書刊出版业营业許可証出字第071号

新华書店发行

※

書号：甲1098 开本：850×1168 1/32 印張：2 1/2

字数：53,000 册数：1—10,019

1958年10月第1版第1次印刷

統一書号：4011·226

定价(7)：0.26元

目 錄

第二章 豆制品	57—65
一 北豆腐	57
(一)原料产地及特点	57
(二)原料質量鑒別	57
(三)操作方法	57
泡料 (57) 过包 (58) 挤漿 (58)	
出渣 (59) 起鍋 (60) 点活 (60)	
压箱和拉活(60)	
(四)保管方法	61
(五)变质原料制成的豆腐和特点	61
二 南豆腐	61
(一)原料	61
(二)操作方法	61
泡豆 (61) 磨豆 (61) 挤漿 (61)	
煮漿 (62) 冲漿 (62) 上包压实和划塊(62)	
操作过程中注意事項 (62)	
三 豆腐片	62
(一)原料	62
(二)制作过程	62
酒腦 (62) 压片 (63)	
(三)質量鑒別	63
(四)保管方法	63
(五)食用方法	63

四 油皮

(一)原料.....63

(二)制作过程.....63

破豆、泡豆 (63) 磨糊 (63) 过包 (64)

鍋煮起皮 (63) 晾干 (64)

(三)質量規格.....64

(四)整理包裝.....64

五 豆腐乳.....64

(一)制作方法.....64

(二)質量鑒別.....65

(三)保管方法.....65

(四)食用方法.....65

第三章 淀粉及淀粉制品67—78

一 淀粉.....67

(一)淀粉的原料和性狀.....67

綠豆 (68) 豌豆 (68) 高粱 (68)

玉米 (68) 馬鈴薯 (68) 白薯 (68)

藕 (69) 荸薺 (69)

(二)淀粉的制作.....69

豆类淀粉的制法 (70) 玉米淀粉的制法 (71)

白薯淀粉的制法 (72)

(三)淀粉的特点及質量鑒別.....72

(四)淀粉的保管.....73

二 粉絲和粉條.....74

(一)粉絲、粉條的種類及質量特点.....74

(二)粉絲、粉條的制造.....75

打芡調粉 (75) 漏粉 (75) 冷却漂白 (76)

晒粉 (76)

(三)粉絲、粉條的質量要求.....76

(四)粉絲、粉条的包裝和保管.....	76
三 粉皮.....	77
(一)概况.....	77
(二)粉皮的制法.....	77
鮮粉皮的制法 (77) 干粉皮的制法 (77)	
第四章 調味料.....	79—108
一 食油.....	79
(一)麻油.....	79
(二)花生油.....	79
(三)豆油.....	80
(四)食油的質量鑒別.....	80
(五)食油的保管方法.....	80
二 食鹽.....	81
(一)鹽在国民經济中的意义.....	81
(二)我国食鹽的种类及特点.....	81
海鹽 (82) 井鹽 (82) 池鹽 (83)	
矿鹽 (83)	
(三)食鹽的包裝和保管.....	83
三 醬类.....	84
干黃醬 (84) 稀黃醬 (85) 甜面醬 (85)	
辣椒醬 (86) 豆瓣醬 (86) 蚕豆醬 (86)	
芝麻醬 (86)	
四 醬油.....	86
(一)天然醬油.....	86
(二)化学醬油.....	88
五 醋.....	89
(一)米醋.....	89
(二)燻醋.....	90
(三)糖醋.....	91

六	味之素及味之液	91
七	各种調味料	92
	(一)花椒及花椒面	92
	(二)胡椒及胡椒面	92
	(三)大料	92
	(四)桂皮	92
	(五)芥菜面	98
	(六)香辣粉	93
	(七)辣椒油	93
	(八)豆豉	93
	(九)桂花	93
	(十)玫瑰	93
八	甜醬菜	94
	(一)甜醬菜的产銷情况	94
	(二)保管方法	94
	(三)甜醬菜的主要种类	96
	甜醬甘露 (96) 甜醬銀苗 (96) 甜醬八宝菜 (96)	
	套花八宝菜 (97) 甜醬黑菜 (97) 甜醬香瓜 (97)	
	甜醬包瓜 (98) 甜醬杏仁 (98) 甜醬桃仁 (98)	
	甜醬冬瓜 (99) 甜醬黃瓜 (99) 甜醬蒜苗 (99)	
	糖蒜 (100) 大醬蘿卜 (100) 醬芥 (100)	
	醬蘿卜 (101) 醬馬蹄 (101) 甜醬藕片 (101)	
	甜醬苕藍 (102) 甜醬姜芽 (102) 甜醬茄子 (102)	
	甜醬豇豆 (103) 甜醬白菜 (103) 醬柿子椒 (103)	
	金絲鮮味菜 (103)	
九	醃菜	104
	醃蘿卜 (104) 醃水芥 (105) 醃苕藍 (105)	
	醃小秦椒 (105) 醃雪里紅 (105) 醃紅胡蘿卜 (106)	
	二友合作 (106) 四川节节菜 (106) 四川麻辣蘿卜 (107)	
	湖南辣蘿卜干 (107) 四川泡菜 (107) 桂花糖熟芥 (107)	

辣蘿卜干 (107) 五香熟芥 (107) 榨菜 (108)

第五章 山珍海味 109—119

四川銀耳	(109)	燕窩	(110)	哈什蟆油	(110)
梅花鹿筋	(110)	魚肚	(111)	魚翅	(111)
魚骨	(112)	海參	(112)	干貝	(114)
淡菜	(115)	蟹肉	(115)	鮑魚	(115)
尤魚	(115)	蝦米	(116)	鹿角菜	(117)
麒麟菜	(117)	蝦子	(117)	蟹子	(117)
海帶	(117)	海蜇	(118)	紫菜	(119)

第二章 豆 制 品

大豆在我国南北都有种植,是我国主要的粮食作物,盛产东北及华北。大豆(主要指黄豆)经过加工可制成食品、油料及调味品,这里只谈谈用黄豆制成豆腐、豆片、油皮及豆制品。

(一) 北 豆 腐

(1)原料、产地及特点

1)伏豆:京郊马驹桥黄豆,油质丰富,作豆腐可称为上品。其他顺义县豆皮较厚,但出品率高。东壩豆高丽营的小粒红等也很好。

2)口豆:大青皮好,口黑豆较次之。

3)东北豆:皮厚粒大、口松,不出豆腐。

4)涿州豆:比较好。

5)河南豆:大粒的较好,小粒的太次。

(2)原料质量鉴别

1)黄豆:黄豆不论豆粒大小,要挑选成熟的,外皮光泽油润、体重、干燥者。以白眉豆最好,其次为红眉豆,黑眉豆最次。鉴别时可把豆放在口内,牙咬时,口紧,豆瓣之间没缝,这种豆好。如果口松,豆瓣之间有缝的豆质差。

2)豆饼:豆饼的好坏鉴别,轻重最为主要。体轻的不好,体重的不好。色青或色黄都可。颜色黄中透红,是接近变质;如果颜色淡红,或微有发酵的气味,那就是已经变质,千万不要再作为原料。

(3)操作方法

1)泡料:在泡料之前,必须先把桶刷干净再放水泡料,特别在夏季,泡料好坏更是出活的一个关键。如果桶里有桶底子,就要减产甚

至坏活。

泡料的时间,根据季节有所不同,另外豆餅面和豆餅塊也不同,只以豆餅面論,春秋泡二小时,冬季泡三小时,夏季泡一小时即可。泡料的水分不宜太少,用水浸入后用手(或木棒)攪开,成粥狀。半小时后再添些水攪勻。里边不要有疙瘩,桶底無干面。

2) 过包:

a. 拴包:吊繩的長度不得超过別棍的全長,在四角入扣时必须使皮条湿润,入扣角以四寸为合适,太多了挤包时包受伤,太少了包角易折。更要注意入角的力量均匀,不要高矮不均、長短不齐,或斜角入扣。否則,包角必出窟窿。

6. 过包和穿水:吊包的高度总要根据过包人的身体高矮,太高了臂疼,低了腰疼。在提包时使包走一定的軌道,不要碰桶边和缸沿,使白漿外溢。渣球要在包內旋轉翻身,穿水时要用勺將渣子攤开,輕弥包的四壁,水要倒在渣子的中間繼續旋轉,这个阶段普通称之为头遍水。

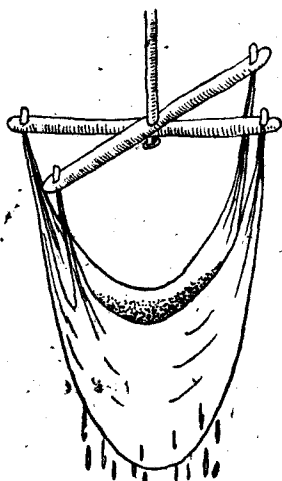


圖17 过包

水。二遍水要在另一个桶里过。三遍水要过在鍋里。第二包、第三包都一样。三遍水在鍋里开了以后添上二遍水,再开以后陸續添入头遍水。这样做豆腐色白、味不苦。穿水的多少要根据原料的質量,过包人要灵活掌握,料老汁水無妨小一点;料的質量好,也就是有那么些个油性,汁水無妨大一点免得屈活。料老、汁水大容易落缸。

3) 挤漿:在每一遍水穿完以后,都要有一个挤漿的过程。“挤漿”在过包里面是一个重要的环节,手輕則不淨,手重則伤包。必須用左手攔住包的上端,手攪处

距渣球不得超过二寸,用右手帶动渣球环轉时,每次的环轉不得超过三周,因为渣球环轉周数一多,包就要坏;其次,用右手平伸穩按于渣

球上,用柔力穩按,不要用猛力急擠,更不要用手指去抓包以代替擠漿,動作要敏捷,用力要穩准,以便包不受傷,渣子干淨。

4)出渣:在每次加水擠漿後,有一次出渣的環節,即把擠淨的豆腐渣從包里送到缸里或桶里,這樣的工作看來很簡單,但損壞包的重要關鍵全在這裡。普通出渣的方法常用的有兩種:一種是用勺把渣從包里一勺一勺的送到桶里;另一種是用右手托吊杆,左手抬包布倒在桶里。用勺的危險是:勺下去的力量不准,勺刃割破包布,或用勺觸動渣球吊杆亂攪,包外邊是缸沿,包里邊是鐵勺,隨着包的轉動,勺杆到缸沿上形成兩硬夾一軟,包布立時出現一個口子,力量輕也要使包布折斷橫綫。

手托吊杆的出渣經驗是:左手抬包的時候不看包的接縫,如果在包的接縫上用力過猛,橫着一抬,馬上包就會拔絲。

過包中注意的問題:

a. 如何使包布延長壽命?

除在擠漿時用力要穩,包花轉的要少以外,用勺出渣時右手勺送到缸里注意不要用力挖渣,應用左手在包的外邊往勺里托,在兩借助之下,包布不受傷。托杆出渣的時候首先注意包的接縫要順着提,不要橫着提。

過包的包布不要常煮。因為布綫細、稀,用鹼水常煮最易折損壽命,按一般經驗,做60個活煮一次即可,煮透用手輕柔,不要用搓板。

6. 過包布壞了應該怎樣修理?

過包的包布綫細,織的稀,如果壞的時候照補壓包布的方法去補是不行的,補好以後仍然在針腳處拔絲,越補越大,弄到不可修補。它的特点是挂不住針腳,補它的時候應該用活套織補法,每一個頭上都帶活套,在過的時候每個套都可以自由活動,使包布原來的綫吃不上力,免得拔綫。

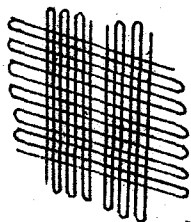


圖18 縫包

在做豆腐的各环节中,過包是一個主要的環節,也是最繁重的一

种工作，豆腐出的好坏，很大程度上决定于过包，包过的淨不淨，汁水的大小，都是出活的决定性的因素。按兩人一班工作，过包的人要看大吊箱，过包，鑒別原料的質量，掌握汁水的大小。这样一个需要技术、經驗、力量相結合的工作，有一点較弱就要出現問題。

5) 起鍋：

a. 認識熟鍋：在鍋將要熟的时候，会浮上一層泡沫，这时应时时用嘴吹泡沫，发现一吹当时就并上，那就熟了；并不上就沒有熟；并的很慢是似熟不熟，适用于炸活。

6. 生鍋出的豆腐怎么样？

生鍋出的豆腐色暗、发紅、糟、沒勁，很容易粘包。

b. 起鍋是很危險的一个工作，左手拿勺，右手拿柳罐，在右手伸入鍋里的时候，拿勺的左手必須扶住接口缸沿，以防墜入，在倒漿时左手勺不能离开柳罐，防备它墜落，很容易燙人。

r. 刮鍋：打上襯水以后勺下去不要太重，左手必須扶接口。

6) 点活：

a. 压沸水：根据四季不同的气温和原料的質量，灵活掌握增减，

按普通的原料來說，压沸水后将手浸入缸內，以不太疼为合适。

6. 在点活时，滴要下的匀，勺要走的穩，看花紋中呈現碎腦疏散不均，若即若离时，可以停滴，扔面子，鎮胡蘆即可。

7) 压箱和拉活（見



圖19 压箱拉活

圖19)：

a. 落箱后要注意箱的四面有無懸空处，以防危險。

6. 上箱胡蘆下去不要太急，以免冲动下面的面子有麻点。

b. 压上后推着彈力不太大时卸箱，一点也不动时就是压过了勁。

r. 拉活要根据出活的成色灵活掌握, 如果又厚又大, 可以單开; 又薄又小亦可以單开, 以达到指标为原则。

(4) 保管方法:

豆腐在春秋冬三季里, 保管方面問題不大, 只注意通风透气晾的及时就不至于变质; 夏季最不好办, 上午做的, 下午就能爛, 必須注意以下問題:

- 1) 原料要用新的, 不要用变質的或接近变質的原料。
- 2) 要热点, 少压水, 重压。
- 3) 換水及时。。
- 4) 晾透。
- 5) 不要重罗。

(5) 变质原料制成的豆腐的特点:

豆餅变质以后做的豆腐糟, 沒有彈性, 刀口上沒有光澤, 薄, 很硬, 微有发酵气味, 特别是在起鍋时, 由鍋里出来的热气有很大的发酵味。把漿起点到缸以后漿水解淡不相融和, 不吃滷, 容易落缸, 豆餅出油太多时, 也有这样的現象, 但無发酵气味。

(二) 南豆腐

南豆腐質地細嫩, 含水大, 不能炸食, 在制做和質量上都与北豆腐不同。

(1) 原料: 与北豆腐同, 好豆出漿多, 次豆出漿少。

(2) 操作方法:

1) 泡豆: 首先將黃豆上面的泥土灰塵用凉水洗淨, 再用清凉水泡漲: 夏季泡的时间一般要9至10小时; 冬天要泡11至12小时。豆碴子泡的时间, 夏天3—4小时, 冬天5—6小时。平均每斤豆泡后含水量1斤1兩6錢。

2) 磨豆: 黃豆泡脹了再用清水洗淨, 淋干上磨, 磨得越細越好, 每斤泡漲的豆加水1斤8兩。

3) 挤漿: 磨好了以后用开水冲漿, 每斤磨好的磨糊用沸水7斤冲

入磨糊內，用木棍攪拌均勻，如攪拌不勻，擠漿時一定擠不出來。沖好以後用不太好的白布或口袋擠漿，第一次必須擠干洗淨，第二次再用沸水3斤兌在豆渣內再篩再擠。最主要的是應將豆渣內所含的精華擠淨。用三次篩擠亦可，但是絕不能用水太多，如超過規定量，豆腐質量不好。

4)煮漿：將擠好的豆漿一起倒入鍋內，用猛火即時燒開，如燒火時間過長，豆漿則帶苦味；火大豆漿易出鍋。燒火時人不能離開鍋。煮開後即可掏出。



圖20 上包壓實

5)沖漿：燒漿淘出 $\frac{1}{5}$ 倒入缸中，桶中留 $\frac{1}{5}$ 作沖漿用，然後將熟石膏粉（夏天每斤豆的豆漿5錢，冬天8錢）用半斤冷豆漿調和好，再與桶中 $\frac{1}{5}$ 的熱漿一起沖入缸中，即成豆腐腦。

6)上包壓實和划塊：將豆腐腦倒入布包中，折好輕壓約15分鐘後再加重量30斤重壓成塊，再用刀切成小塊即成。

7)操作過程中注意事項：

a. 各個環節操作要快；

6. 用具要清潔，以防豆漿變質；

b. 質量鑑別：細嫩乳白，無苦味，不帶粒渣；

c. 保管方法：放入淨水中泡，並要時常換水。

(三) 豆腐片

(1)原料：豆餅與做豆腐同，要比豆腐點漿要老一些。

(2)制作過程：

1)酒腦：把漿撇出，將腦用竹筴打碎，向套箱內一層層的洒腦，一層層的加布隔開。酒腦要均勻，向中心洒使腦向四周流，流成圓形邊，

每張豆腐片，在半斤左右，長方形。

2) 压片：把酒好的腦用“千斤”開压約一小時，把腦內的水分完全压淨，再一片一片地揭出來，每片酒精鹽少許以提味防腐疊好。

(3) 質量鑑別：厚薄一致，最好是半分左右厚，邊上不准帶鋸齒，里边不准帶窟窿。

(4) 保管方法：春秋可以將5—6片疊好，一層層的攔成井字形；冬季可以透風保持溫度，也可以凍上緩化，不影響質量；夏季勤進少進，不好保管，最好當天出售完。

(5) 食用方法：切豆腐絲，炒菜，做素鷄等。

(四) 油 皮

油皮是由豆漿中凝結出的油脂和蛋白質的圓形薄片，營養價值很高。

(1) 原料：黃豆以油性大、含蛋白質多、粒大、豆肉飽滿的最好。1號豆最好每斤出油皮16張，2號豆每斤出14張，3號豆每斤出12張。

(2) 制作過程：

1) 破豆、泡豆：把黃豆用電磨磨成豆瓣，除去豆皮，每30斤豆子加冷水60斤泡。夏天泡2小時，冬天泡4小時，春秋泡3小時，泡成濕料50斤，到手指能破碎時即可磨糊。

2) 磨糊：將泡好的豆瓣加水，磨成稀糊，30斤原料磨成100—120斤。

3) 過包：將稀料倒入倒吊包中分兩次過包，每次過60余斤稀糊，并加100斤冷水，分四次沖洗（各次用水量為30斤、30斤、20斤、20斤）。30斤原料過包後成260斤豆漿，出渣60斤。

再將豆漿煮開後，過包一次，除去2斤熟渣。

4) 鍋煮起皮：將豆漿倒入大鍋中，加微火煮開，使漿面保持平靜，切忌大火翻滾，這是油皮質量好壞的技術關鍵（見圖21）。

再用扇子扇風使微開的漿面凝結出油皮，隨即用細秫秸杆從中間沾起，成半圓形雙層油皮，當鍋中漿面下降後再換用2號、3號、4

号、5号秫秸杆，直到將豆漿的油皮全部沾出为止。余剩的部分豆漿可制豆腐片。每30斤豆子可出油皮450張，其中1号250張，2号80張，3号70張，4号50張，5号甚少。

(5) 晾干：將沾出的油皮，先打在洋麻杆上晾片刻，再將洋麻杆挂在屋內，用火坑加热，屋內温度 38° — 39°C ，不通风，地潮湿，烘1—1.5小时即成，中間倒翻一次。

(3) 質量規格：皮薄透明，半圓而不破，黃色有光澤，柔軟，不粘，表面發滑，每20張重10兩。

(4) 整理包裝：將烘好的油皮，先平鋪在湿布上，使之回潮變軟，表面平整。再每5張(1号2張、2号、3号、4号各1張)鋪成一打，使半圓的齊口向里，圓面朝外疊成圓形(見圖22)。也可採用一倒一正，齊口朝外圓面向里疊成長條形的包裝。

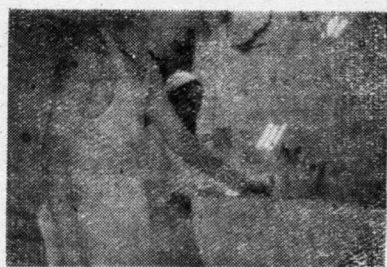


圖21 起豆油皮

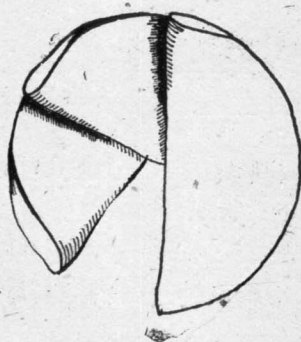


圖22 油皮圓形折放法

油皮怕干、怕風、怕潮，風干後易起皺、破碎，受濕發粘，彼此結，嚴重時發霉，最好平鋪在竹籠匾上，蓋濕布，放在涼爽的屋內。

(五) 豆腐乳(又名醬豆腐)

南京、福建、浙江、北京等地都有生產，其中以浙江紹興腐乳名。

(1) 制作方法：將黃豆制成豆腐坯，放入蒸籠內發酵，溫度在 21°C

左右的天气发酵五天，温度低则需7—8天。发好的腐乳四周密生白菌毛，长1寸左右，发不好的菌毛则为黄色或黑色。发酵发好之后入缸腌制，在缸底先放一塊比底略大的木板，使底部留开空隙，把板的中央开一个小洞，洞口用木塞塞住后把腌过的腐乳一層一層地放在缸內，等腌透后再將中心的腐乳挖起来把木塞拔出，使鹽滲都流在缸底，經過24小时，腐乳干燥就可以裝封罐、放醬子(用水調面粉蒸熟发酵后晒干即成)一層，醬子上再放一層酒浸泡的紅麴(磨碎和黃酒冲匀后倒入罐內)即可。

(2)質量鑑別：方塊，紅色，味鮮甜，質軟。

(3)保管方法：每罐200—300塊，夏天放在清涼地方，保持罐子整齊，勿着阳光曝曬，勿着雨水，罐破阳光晒容易變質，着雨水漏到里面生蛆，發霉。

(4)食用方法：吃爆肉，涮肉。

