

专业户万有问答丛书

JIA GONG YE

209
34



糯米的加工与利用

安徽科学技术出版社



专业户万有问答丛书

糯米的加工与利用

安徽科学技术出版社

· 合肥 1986 ·

责任编辑：胡春生

封面设计：陈建江

〔专业户万有问答丛书〕

糯米的加工与利用

李尚义 唐汝新编

*

安徽科学技术出版社出版

（合肥市跃进路1号）

新华书店经销 安徽新华印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：6.5 字数：136,000

1987年2月第1版 1987年2月第1次印刷

印数：00,001—3,000

统一书号：16200·153 定价：1.20元

ISBN7-5337-0039-2/S·9

《专业户万有问答丛书》

顾问

何康 卢良恕

编辑委员会

主任：李海崑

副主任：张道辉 徐福生 张崇高 陈毓本
周文虎 黄奔 刘韶明

责任编辑

胡春生

《专业户万有问答丛书》序

郝建秀

党的十一届三中全会以来，我国农村商品生产发展很快，各地涌现出越来越多的从事商品生产的专业户。专业户是农村勤劳致富的先行者，是勇于开创农业新局面的先锋。积极发展专业户，是我们党继农村推行生产责任制后的又一项大政策。执行这项政策，将又一次解放农村生产力，加快农村商品生产的发展，使农民更快地富裕起来。这对我国整个经济建设的发展和人民生活水平的提高，具有不可估量的意义。

专业户既是勤劳致富的模范，又是科学技术的示范者、推广者。随着农村商品生产的发展，他们迫切要求更新技术，提高经营管理水平，降低生产成本，提高生产效率。为了满足专业户和广大农民的这一要求，华东六省一市的七家科学技术出版社联合编辑出版了一套《专业户万有问答丛书》。这套丛书的出版发行，将促进科学技术在农村的推广和普及，提高专业户和广大农民的科学文化水平，为农村商品生产的发展作出贡献。

《专业户万有问答丛书》选题范围广，内容丰富，理论联系实际，现代科学技术和经营管理并重，形式

活泼，通俗易懂。我相信，这套丛书的发行一定会受到专业户和广大农村读者的欢迎，并热切期望有更多为农民和农村商品生产服务的书籍问世。

1985年5月28日 北京

出版说明

随着农村商业经济的迅速发展，越来越多的专业户迫切要求学习先进的专业科学技术和经营管理的经验，以不断提高商品生产的经济效益。为了更多更好地提供这方面的科技读物，我们华东六省一市的科学技术出版社联合编辑出版了多系列的《专业户万有问答丛书》。

本丛书分种植业、养殖业、加工业、建筑业、运输业、服务业和综合类七个系列。每个系列分若干品种组成套书，相对独立，自成系统，分别出书，以满足专业户和广大农民的需要。

这套书采取问答的形式进行编写，力求提问题解难题，具有针对性、普遍性；讲技术传经验注重先进性、实用性；内容和文字讲究科学性和通俗性。努力做到传授实用技术与基础知识相结合，使读者不仅知其然，而且知其所以然，学会因地制宜地加以应用；介绍现代技术与传统技术相结合，指导读者从实际出发，在继承的基础上重视用现代技术改革和发展传统技术；服从当前需要和兼顾长远需要相结合，帮助读者从当前看到今后，解放思想，开阔眼界，以增强预见性，适应商品经济的发展。

本丛书的出版，得到中共中央书记处书记郝建秀同志的亲切关怀，并在百忙中为丛书写了序；农牧渔业部部长何康同志、中国农业科学院院长卢良恕同志不仅给予很大支持，

还担任了本丛书的顾问；此外，还得到六省一市有关部门和专家的协助和指导。对此，我们一并表示深切的感谢！

由于我们水平有限，时间仓促，编辑出版工作中的缺点和错误在所难免，谨请读者批评指正。

《专业户万有问答丛书》编辑委员会

1985年10月

目 录

一、糯米食品加工的基本知识

1. 糯米的主要成分是什么? 1
2. 糯米有哪些特性? 2
3. 糯米有哪些利用价值? 3
4. 优质的糯米加工原料可以选择哪些品种? 3
5. 加工糯米粉一般有哪几种方法? 7
6. 糯米粉能和其他食粉掺和吗? 9
7. 加工米粉与加工面粉有什么不同? 10
8. 一般米糕制作时要掌握哪几点? 11
9. 制作米粉团有哪些操作过程? 12
10. 糯米食品加工要准备哪些辅助材料? 14

二、糯米食品的加工

11. 米糕主要有哪些品种? 17
12. 怎样制作枣泥糕? 17
13. 怎样制作赤豆松糕? 18
14. 怎样制作三色夹心糕? 18
15. 怎样制作桂花马蹄糕? 19
16. 怎样加工猪油松糕? 19
17. 怎样制作奶油雪花糕? 20

18. 马蹄糕是怎样制作的?	20
19. 怎样制作黄松糕?	21
20. 五色方糕是怎样制作的?	21
21. 怎样制作松子糕?	22
22. 怎样制作桔红糕?	22
23. 怎样制作凉糕?	23
24. 怎样制作豆面糕?	23
25. 豆渣糕是怎样制作的?	23
26. 怎样加工大笼糕?	24
27. 三层凉糕的特点是什么?	24
28. 糯米糕的制作技巧有几点?	25
29. 乌梅糕应如何制作?	26
30. 怎样制作如意百果糕?	26
31. 怎样制作重阳糕?	27
32. 怎样制作软脂糕?	28
33. 烘糕制作的主要工艺流程有哪些?	28
34. 怎样制作云片糕?	29
35. 制作定胜糕需要哪些用具?怎样制作?	31
36. 怎样包制枣泥凉团?	31
37. 怎样制作青团?	32
38. 怎样制作双馅团子?	32
39. 制作方法比较简单的米糕还有哪些?	33
40. 怎样制作猪油百果方糕?	35
41. 制作象形点心一般可以分为几个步骤?	37
42. 怎样调制不同的馅心?	38
43. 怎样制作茶花形点心?	41

44. 怎样制作苹果形点心?	42
45. 怎样制作黄瓜形点心?	42
46. 怎样制作仙桃?	43
47. 雏鸡怎样制作才显得活泼?	43
48. 怎样制作小水鸭?	44
49. 怎样制作白鹅?	44
50. 怎样制作白玉兔?	45
51. 怎样制作金鱼?	45
52. 怎样制作坐式青蛙?	46
53. 熊猫画竹的制作难不难?	47
54. 怎样制作龙凤呈祥?	47
55. 怎样制作红糖年糕?	49
56. 白糖年糕与红糖年糕有什么不同?	50
57. 海南年糕该怎样制作?	51
58. 怎样制作猪油年糕?	51
59. 怎样制作桂花年糕?	52
60. 怎样制作鸡油年糕?	52
61. 怎样制作百果年糕?	53
62. 乐平年糕是哪里的特产?怎样制作?	54
63. 怎样炒肉丝年糕?	54
64. 怎样炸制年糕夹排骨?	55
65. 元宵为什么又叫汤圆?	55
66. 一般元宵应该如何制作?	56
67. 怎样制作芝麻元宵?	57
68. 怎样制作水晶元宵?	57
69. 怎样制作五仁元宵?	58

70. 怎样制作麻酱元宵?	58
71. 怎样制作枣泥元宵?	59
72. 滚沙元宵中的豆沙是如何制作的?	59
73. 怎样加工什锦元宵?	60
74. 怎样制作肉馅元宵?	61
75. 怎样制作四色元宵?	62
76. 大量制作桂花元宵需要哪些机械?	62
77. 粽子是怎样演变为食品的?	63
78. 制作粽子一般要注意哪几点?	64
79. 农家常用的制粽方法有哪几种?	65
80. 果仁桂花粽用的糖桂花应怎样制作?	66
81. 澄沙粽子应怎样加入豆沙?	67
82. 怎样制作京味粽子?	67
83. 怎样制作赤豆角粽?	68
84. 怎样制作白米碱水粽?	68
85. 什锦粽子是怎样制作的?	69
86. 怎样制作豆沙粽子?	70
87. 怎样精制鲜肉粽?	70
88. 怎样制作叉烧肉粽?	71
89. 怎样精制绿豆粽子?	71
90. 怎样制作客家八宝粽?	72
91. 怎样制作小蚝粽子?	73
92. 怎样制作火腿粽子?	73
93. 怎样制作鲜肉枕头粽?	74
94. 猪油夹沙粽的制作要注意哪几点?	74
95. 怎样制作酱甜鲜肉粽?	75

96.炸制京果的常用配方有几个?.....	76
97.怎样炸制糯米麻圆?.....	78
98.怎样制作燕窝酥?.....	79
99.糯米雪枣在制作过程中有几个要点?.....	79
100.糯米泡果应如何制作?.....	81
101.怎样制作糯米豆沙麻球?.....	83
102.怎样制作哈密团?.....	84
103.怎样才能炸制好糯米蝶?.....	85
104.糯米糖油果子的制作要点是什么?.....	85
105.怎样制作九江煎堆才有风味?.....	86
106.怎样炸糍粑和血粑?.....	87
107.糯米可以炸春花吗?.....	88
108.怎样炸制芝麻米粉饼?.....	88
109.怎样给糯米条挂浆?.....	88
110.炸制糯米食品怎样才能节约油?.....	89
111.农家是怎样熬制米糖的?.....	90
112.怎样制作米花糖?.....	91
113.怎样制作苏式猪油米花糖?.....	91
114.怎样加工孝感麻糖?.....	92
115.八宝饭有哪几种不同的做法?.....	93
116.怎样制作猪油夹沙八宝饭?.....	95
117.怎样制作百果圆子羹?.....	96
118.糯米琥珀莲子应如何制作?.....	97
119.酒酿甜汤里可以放些什么?.....	97
120.怎样制作八宝酿秈粳?.....	97
121.红心糯米饺是怎样制成的?.....	98

122. 怎样制作白糖饺子？	99
123. 如何制作珍珠烧卖？	99
124. 怎样煮制糯米桂花糖藕？	100
125. 饴果如何制熟才好吃？	100
126. 怎样制作糯米艾窝窝？	101
127. 怎样制作珍珠圆子？	102
128. 怎样制作四宝糯米圆？	103
129. 怎样制作腐皮圆子？	104
130. 怎样制作珍珠香圆？	104
131. 如何制作蒸珍珠丸子？	104
132. 用糯米饭怎样制作八宝鸡？	105
133. 用糯米饭怎样制作八宝全鸭？	106
134. 怎样用糯米粉软炸虾仁？	107
135. 怎样炸制糯米粉蟹黄丸子？	107
136. 粉蒸肉是用糯米粉制作的吗？	108
137. 怎样制作糯米香肠？	108
138. 怎样用糯米粉制作桂花肉？	109
139. 怎样用糯米粉制作素桂花肉？	109
140. 糯米锅巴可以制作哪些食品？	110
141. 糯米糖糟也能配菜吗？	112
142. 怎样利用米酒酒糟制作面包？	112
143. 糯米粉可以制作快餐食品吗？	113
144. 常见的糯米粥可以分为哪几种？	114
145. 用糯米煮制的药粥为什么会受到欢迎？	115
146. 糯米粥常用的煮制方法有哪几种？	116
147. 常见的菜粥有哪些？	117

148. 常见的果粥有哪些？	119
149. 怎样配制不同的豆粥？	120
150. 怎样配制各种荤粥？	121
151. 目前适宜发展的药粥有哪些？	122
152. 目前已知的快餐粥有多少种？	123

三、糯米酿造的基础知识

153. 糯米是怎样酿成酒和醋的？	124
154. 糯米造酒制醋需要哪些微生物帮忙？	125
155. 微生物在酿造过程中具体起哪些作用？	126
156. 怎样获得和培养所需的微生物？	127

四、糯米酒

157. 怎样制作酒酿？	129
158. 米酒与酒酿在制作方法上有何不同？	131
159. 家庭怎样制作糯米酒？	131
160. 封缸米酒是怎样制造的？	132
161. 黄酒的制作工艺有哪几点？	133
162. 用糯米生产绍兴黄酒有几种方法？	135
163. 如何酿制蜜沉沉酒？	137
164. 怎样用糯米制作红露酒？	140
165. 怎样酿制黑糊酒？	142
166. 怎样制作料酒？	143
167. 酒酿如何改制黄酒？	144
168. 甜酒酿制作技术可以进行哪些改进？	144
169. 红酒是怎样制出来的？	145

170.怎样制作香雪酒？	146
171.怎样酿制糯米香菇酒？	147
172.怎样用糯米酿制海带酒？	148
173.用哪种糯米制作的酒可以不褪色？	150
174.酒酿中用的酒药应怎样制取？	150
175.专业户是怎样制作酒药曲的？	152
176.造黄酒用的麦曲和酒母如何制作？	154
177.怎样用简便方法制作黄酒曲？	155
178.红酒制作时用的红曲怎样制取？	155

五、糯米醋

179.糯米醋制作中常用的原料有哪些？	158
180.酿制糯米醋一般可以采用哪些方法？	159
181.酿优质醋用的麦曲与酿酒用麦曲有何不同？	160
182.如何酿制一般的糯米醋？	161
183.什么是米酒尾酿醋法？	163
184.用糯米生产镇江香醋的新工艺是什么？	164
185.如何用糯米酿制八闽香醋？	167
186.怎样用糯米制备四川老法麸醋醋母？	168
187.福建永春老醋酿制采用什么方法？	170
188.江浙一带是怎样酿制糯米醋的？	171

六、转化与综合利用

189.糯米转化的途径有哪些？	173
190.怎样制取米淀粉？米淀粉有哪些用途？	176
191.怎样用淀粉制备糊精？	177

192. 怎样生产糯米纸?	178
193. 淀粉发酵后可以制取哪些产品?	179
194. 淀粉衍生物有多少种?	181
195. 米糠深加工可以制取哪些产品?	182
196. 稻壳有哪些用途?	184
197. 农村怎样利用糯稻草造纸?	184
198. 怎样编织稻草制品?	186
199. 怎样用糯稻草栽培凤尾菇?	188
200. 怎样利用稻草灰?	189