



民間水果加工法

第二商業部干鮮果品商業局編

輕工業出版社

民間水果加工法

第二商業部干鮮果品商業局編

輕工業出版社

1958年・北京

內 容 介 紹

本書是第二商業部干鮮果品商業局經過重點地深入調查，搜集全國各地水果加工廠的各種較為出名的民間水果加工方法，加以匯編而成。書中對民間水果加工分為蜜餞果脯、香料果干及果胚(糖果)和果干三類，分別按水果品種對它的加工過程、貯藏方法等作了介紹。

本書適合於全國各地水果加工廠職工閱讀；並可供城鄉人民進行家庭水果副食加工的參考；特別是配合目前工農業生產大躍進，縣、鄉、農業社組織水果加工有重要參考價值。

民 間 水 果 加 工 法

第二商業部干鮮果品商業局編

輕工業出版社出版

(北京市廣安門內西便路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第 002 號

輕工業出版社印刷廠印刷

新華書店發行

287×160公厘 1/32 • 1 1/2印 • 54,000字

1959年4月第1版第1次印刷

1959年12月北京第2次印刷

印數：20,001—24,000 定價：(10)0.40元

統一書號：15043·001

前 言

干鮮果品是一种营养价值較高的食品，它不仅可以生食，經過加工还可以制成許多美味的食品。我国民間果品加工，有着悠久的历史，种类很多，風味优美，为全国人民所爱好。随着生产的發展，为了充分利用果实资源及滿足消費者的需要，做好水果的加工工作，是促进生产、保証食品供应的一个重要环节。

当前不少果品供应緊張，而另一方面許多山区貨棄于地。今后随着綠化荒山、荒地和大力發展山区經濟，果树面积將迅速增長，根据目前的全国果树生产躍进规划，如以1957年为基准，到1962年將增長六倍；而全国水果产量，到1962年將提高五倍，到1967年將提高二十五倍。因此，依据当前情况和为今后生产發展着想，摆在我們加工經營部門面前的任务，就是如何利用这些资源，組織水果加工，为生产、为消費更好地服务，以充分供应人民价廉物美的多种多样的果品。

我国民間果品加工經驗，極為丰富多采，而且簡便易行，將这些宝贵的遺產整理出来，对發展生产、滿足消費者的需要，是有很大意义的。这些民間水果加工方法，适合于中、小型水果加工厂，設備簡單、操作容易、投資少、收益快，配合目前工農業生产大躍进，对于县、乡、农業社組織水果加工，有重要参考价值。为此，我們特將全国各地水果加工厂各种較为出名的民間水果加工方法加以搜集，編成本書，以供地方工業和农業社的需要。

在整理本書过程中，承北京农業大学园艺系周山游同志协助，特致謝意。

目 录

第一編 果脯蜜餞..... 6

一、果脯类..... 7

杏 脯..... 7 苹果脯..... 9

蜜 棗..... 11

二、糖衣果脯类..... 17

白糖冬瓜..... 17 白糖荸薺..... 19

白糖藕片..... 20 白糖蓮子..... 22

白糖柚皮..... 28 白糖桔餅..... 26

白糖金桔餅..... 26 白糖柑餅..... 28

三、蜜餞类..... 29

蜜李片..... 29 蜜桃片..... 31

蜜芒果..... 32 糖木瓜..... 34

白糖楊桃片..... 35

四、帶汁蜜餞类..... 36

良友饅..... 36 糖青梅..... 37

桂 花..... 39 玫瑰花..... 40

第二編 香料果干及果胚(醃果)..... 42

一、果胚类..... 43

青梅胚..... 43 李子胚..... 44

桃 胚..... 45 橄欖胚..... 45

三稔胚..... 46 楊梅胚..... 47

柞櫚胚..... 47 金桔胚..... 48

檸檬餅胚..... 49

二、香料果干类..... 50

津津饅	50	衛生饅	51
和順饅	52	笑口饅	53
糖葫饅	54	草冰梅	55
雪花梅	56	甘草梅	57
七珍梅	58	八珍梅	60
甘草檸檬	61	衛生松圓	62
糖三稔	63	甘草桃餅	65
甘草芒果	66	甘草金桔	66
李鹽餅	67	無核加应子	69
鹽金麻丸	70	話梅	72
糖薑姜	73		

第三編 果干 75

杏干	76	梨干	78
棧子干	79	荔枝干	80
葡萄干	83		

附 錄

一、民間燻硫室構造簡介	87
三、民間烤房構造簡介	88

第一編 果脯蜜餞

果脯蜜餞是我國有傳統性的水果加工品，具有特殊風味，為廣大人民所喜好。主要產地為廣東、福建、江蘇、四川、河北、山西等省。每年加工量很大，近年來出口也不少，經濟價值較高。

果脯蜜餞的加工原理，主要是利用高濃度的糖使水果能夠較長期地保存，糖液濃度高達 70% 以上；此外，被結晶糖包被的制品，也都有着極高的滲透壓，使存附在制品原料上的微生物因脫水而產生生理干燥現象，不能發育生長，从而使制品得以保存。但這種制品在保存中，因吸潮而降低糖的濃度時，微生物特別是它們的孢子，仍能繼續發育生長，引起制品敗壞。因此，加工蜜餞果脯時，必須使糖液濃度達到一定標準，或使其適當的干燥，或者加用適量的防腐劑，以達到保存的目的。

各種果脯蜜餞，它的制作原理和方法，雖然基本相似，但我國南北各地的產品，在形式上是不同的，目前還缺乏細致的分類。茲將我們所常見的產品，暫劃分為四類：

(1) 果脯 這類制品可以北京、山西等華北地區出產的桃脯、梨脯等為代表，它是經濃糖液浸煮達一定濃度之後，晒干或烘干，成為棕色透明、表面比較干燥的制品。

(2) 糖衣果脯 這類制品是果實原料完成浸煮手續之後，不需經過干燥過程，只在表面包被一層結晶的蔗糖糖衣。這類制品可以廣東、四川等地所產的柚皮糖、桔餅、冬瓜條等為代表。

(3) 蜜餞 這類制品可以福建省產的蜜桃片、蜜李片、蜜

芒果等为代表。成品表面黏附有透明似蜜的糖汁，在制造过程中，一般地不经曝晒或烘烤手续，成为一种半干燥性的制品。

(4) 带汁蜜饯 目前罐头厂称为“糖酱果实”，为出口加工品之一。将果实煮成之后，与浓厚的糖液一同装入罐头或其它容器中保存。

兹将我国各地民间现有蜜饯果脯的制作方法分别介绍如下：

一、果 脯 类

杏 脯 (北 京)

原 料

鲜杏 350~360 斤；白砂糖 70 斤；硫磺 1 斤。

原料要求及处理 加工杏脯宜用质地细致、含粗纤维少、颜色橙黄的离核品种的鲜杏。成熟度以刚由绿色变成橙黄色、质地尚坚实者为佳。

加工前，先挑除劣果，用小刀沿果实的缝合线割一环形。然后两手分别紧握其两半扭动，使一半脱离杏核，再用刀尖挖去另一半中的杏核，用清水冲洗干净后装入筐中，送进燻硫室（见附录一）燻制约 3 小时，即可进行糖浸。

操 作 工 序

原料→剖切除核→洗涤→燻硫→浸煮糖浸→干燥→浸煮糖浸→整形→干燥→成品。

加 工 方 法

第一次浸煮糖浸 在铜锅①内盛浓度为 35~40% 的糖

① 现有加工厂都使用铜锅，可用铝种锅代替。下同。

液(經常加工的可用前批第二次糖浸後的糖液,稱為“杏湯”)煮沸後,將已經硫燻的鮮杏倒入鍋內熱浸約1分鐘,隨即撈出,連同糖液一併倒入容積為1,000~1,500斤(糖液加杏的重量)的瓦缸中浸漬24小時,使糖液滲入果實內部。

第二次燙煮糖浸 取濃度為50~60%的糖液(經常加工的可用前批第三次糖浸後的糖液,加水或加適量砂糖調整)煮沸後,將經過第一次糖浸的杏,濾去糖液倒入鍋內,再熱浸2~3分鐘,隨即撈出,連同糖液一併倒入瓦缸中,再浸漬24小時。

半成品干燥 將第二次浸漬後的半成品撈出,使凹面向上,鋪在竹制的籠屉(亦稱竹匾)上,在陽光下曝曬6~8小時,或在攝氏60~70度的烘房中烘焙,等果實的表面出現細小的網紋時,即可進行第三次糖浸。

第三次燙煮糖浸 操作方法與前兩次基本相同。但所用的糖液濃度更高,即另用砂糖加少量的水溶解(濃度在70%以上)後,將杏的半成品倒入鍋中煮3~5分鐘,然後撈出,濾去糖液,鋪在竹籠屉上冷卻。

整形及干燥 經三次糖浸的杏冷卻後,逐塊地捏成扁平圓形,剔除雜物及煮爛的碎塊,整齊地排列在竹籠屉內,置于陽光下曝曬,或在攝氏60~70度的烘房中烘焙。晒(烘)干後即為成品。北京在5、6月間,晒10~14小時即干。晒干時間主要是隨陽光強弱決定。

貯藏方法

包裝 用三合板製成木箱,箱內墊牛皮紙及硫酸紙各一層,每箱杏脯淨重50斤。成品如不立即裝箱,可先盛放在大缸中壓結實保存。貯藏場所應潔淨、干燥、陰涼通風;裝箱後的堆放地點,應防止受潮。

苹 果 脯 (北 京)

原 料

苹果 150 斤；白砂糖 85 斤。

原料要求及处理 北京习惯于採用河北省怀来县产的中國种苹果做原料^①。果实成熟度，以綠色部分开始轉黃、果肉硬度較大时为适宜。將原料挑选后，用刀削去外皮，再对半地切开，挖除果心，然后用清水冲洗，即可进行糖煮，或經一道燻硫手續后糖煮^②。

操 作 工 序

原料→削皮→剖切→剔果心→(燻硫)→糖煮→浸漬→干燥→整形→成品。

加 工 方 法

糖煮及浸漬 在銅鍋^③中盛濃度約为 40% 的糖液(經常加工可用浸漬过苹果的剩糖液，称为“苹果湯”)50 斤左右，煮沸后，將經過处理的鮮苹果(約 120 斤)倒入，加旺火力使能更快地煮沸。此时，另將新配糖液或苹果湯 10 斤澆入，等 3~4 分鐘后糖液再度沸騰时，再澆入糖液或“苹果湯”10 斤繼續煮沸。如此，經再一次加糖液或苹果湯(仍需 10 斤)，視苹果果肉再度膨脹，表面現出一道道細小裂紋时，即开始加砂糖。

第一次加砂糖 10 斤，加糖之后，鍋內的糖液停止了沸騰，而原来煮脹的苹果开始收縮，但稍等片刻又复沸騰，苹果再次

① 中國种苹果經一次煮成，果实不至煮爛。西洋种苹果，需在煮制的前一天，用沸水热燙一次，第二天再进行糖煮，否則容易煮爛。

② 对于原料的处理，也可用 0.1% 的氯化鈣或葡萄糖酸鈣溶液，加入 0.2~0.3% 的亞硫酸氫鈉(或称重亞硫酸鈉)，將整理过的苹果浸泡一夜的时间，便可以达到防止色澤变化的目的，从而可以免去燻硫的手續。

③ 同 7 頁注①。

浮脹。如此需反復加糖6次：第一、二次各加砂糖10斤；第三、四次各加砂糖11~12斤，並可在每次加糖的同時摻入微量的蘋果湯；第五次只加砂糖12斤，不加蘋果湯。以上每次加糖間隔時間約為5分鐘，但第六次應加砂糖約14斤，並繼續煮20分鐘左右。每次加糖都是當糖液重新沸騰、蘋果再度膨脹時進行；同時，用竹板或銅漏勺沿鍋邊輕輕將上面的蘋果壓下，使鍋底中部的蘋果隨沸騰的糖液上浮，以達到翻拌的目的。在第六次加糖後，視果肉已被糖液完全浸透，並呈淺醬色時即可出鍋；熱煮時間自始至終約2小時。煮後的蘋果連同糖液一併倒入缸中浸漬48小時，然後，撈出來攤放在竹籠屨上準備干燥。

干燥及整形 北京蘋果脯加工，一般在8~11月間進行，這時的陽光較弱，利用陽光自然干燥所需時間太長，故一般都用烘房（見附錄二）烤干：將準備進行干燥的蘋果脯半成品鋪在籠屨里，隨即送入溫度在攝氏60~65度的烘干室內，關閉門窗，經36小時左右即可烘干。在烘焙過程中，為防止接近熱源部分的蘋果被烤焦，每12小時即須將上下層倒換及翻動一次。烘好後的蘋果脯呈棕黃色，有膠性的半透明狀。如發現黑色斑點是由鮮果上帶有的傷疤等原因，為保持產品美觀，可用小刀除去，形狀不整齊的應加以修整；並要剔出煮爛不成塊的、以及未經煮透的殘次、廢品，即為完整的蘋果脯成品。

貯藏方法

包裝 用三合板制成本箱，箱內墊牛皮紙及硫酸紙各一層，逐個果脯再用玻璃紙包好（這樣包裝主要是供應出口的，內銷一般不包玻璃紙），裝入箱內，每箱淨重50斤（系指出口規定，內銷不定）。

蜜 棗

甲、浙江蜜棗

原 料

青棗 100~120 斤; 白糖 60~70 斤(可用蜂糖 80 斤, 或用蜂糖 40 斤摻飴糖 80 斤, 或用蜂糖 65 斤摻飴糖 25 斤代替)。這些輔料用量不同, 但加工過程完全一樣。

原料要求及處理 選用顆粒大、果肉厚、無蟲蝕、無破頭損皮、色澤青綠的鮮棗作原料。加工前按照形狀的大、中、小分為三等, 分別進行加工。

操 作 工 序

原料→割縫→漂洗→糖煮→調礮→焙烘→整形→復焙→成品。

加 工 方 法

割縫 用左手捏住棗子的兩端, 右手拿鋒利的小刀^①由上而下割成裂縫, 兩手要相互配合, 縫與縫的間隔要密而勻。一般地要求每個青棗割縫 80~100 道; 個頭較大的割百道以上。割的深度以深入果肉的 $\frac{1}{2}$ 為適宜; 太深則糖煮時易破爛, 太淺又使糖分不易滲透。割縫時兩端一定不要割斷。

漂洗 將已割縫的青棗放在竹籬里, 再拾入清水中沖洗干淨後瀝干。

糖煮 最好用小鍋進行; 每鍋能煮青棗 18 斤為宜。每煮一次約需 80 分鐘。

每一次糖煮, 用清水 2 斤加白糖 6 斤, 加熱溶解成糖液後

^① 浙江省把棗割縫的工具是剃刀或小彎刀。在廣東、北京等地區是: 把針排齊釘在木條上, 將棗子在針尖上推擱, 加工速度較快。

煮沸，再將棗子 18 斤倒入繼續煮約 15 分鐘，另加白糖 4 斤攪勻，使棗子吸收糖分一致。同時，應增加火力，使糖液迅速沸騰，並隨時撇除泡沫、雜質。然後，將上一次煮棗濾出的糖液（當地叫做“糖油”）約 9 斤倒入繼續煮。第一次開始糖煮時可用新配的糖液，但濃度要均勻。等青棗煮熟後就不能大拌動，當糖液由白轉黃色時，應迅速降低火力，用文火緩煮，視棗子呈紅色有光澤時，即可取出。

出鍋（當地叫做“跌鍋”） 將用糖煮好的棗子，連同糖液倒入容器內浸泡，每隔約 15 分鐘翻動一次。待棗子生熟均勻，吸收糖液充足，糖液散熱而未涼時，即將棗濾出。

出鍋過濾時的糖液溫度必須掌握合適，糖液過涼，棗子表面的糖液將會凝結成壳，棗干後無白霜；糖液過熱，則棗子不能充分吸收糖液，影響品質。

焙烘（第一次焙烘，當地叫做“進水焙”） 將撈出的棗子放在竹制的焙籠里，每鍋棗子恰裝一籠。然後，在焙籠下用炭火焙烘。開始時火力不宜太強，要先緩後急，但最後仍不宜過強。焙烘時間為 36 小時左右，在此期間共需翻動四次。

焙籠的形狀如圖 1 所示，是用竹篾編成的，高約 1.5 尺，直徑約 2 尺，四周用數層厚紙密封。焙籠上端有蓋，其中套

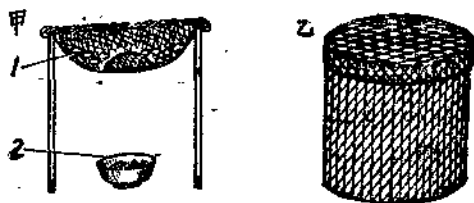


圖 1

甲. 剖面 1. 盛果處；2. 大盆。乙. 外形

入竹制的深篩，約深入籠內 4 寸，篩內中間放一個約 6 寸寬的帽頂物，以便通氣。

整形(當地叫做**捻棗**) 將焙烘後的棗子，分別大小，並趁熱逐個捏扁，梳直裂縫紋路，剷除露出棗邊的斷絲。捏棗時用力應適當，不要將棗捏破。整形的目的要求達到紋路顯明，體形光滑整齊，以增加產品的美觀。

復焙(當地叫做“**進干焙**”) 將整形後的棗子，用原焙烘的工具和方法，進行第二次焙烘。開始焙烘時，因整形後棗子已涼，故應用較大的火力(但應防止烘焦)，溫度保持在攝氏 80 度左右，使棗子表面的糖液結晶(當地叫做“糖霜”)；但火力過高，不但不易干，亦不會結晶(生霜)。火力應先急後緩，使棗子逐漸干燥。整個焙烘時間需二天一夜(約 36 小時)，在時間上平均翻動八次以上，干燥後即成成品。

復焙時間由於棗的大小不一，所以干燥的時間要有區別，不能完全一致。一般是用手揀壓後原狀不變和表面生白霜時，即已干燥。

貯藏方法

包裝 用木箱或木桶，內襯葦葉，每箱(桶)淨裝分 100 斤、50 斤、30 斤三種。蓋好後再用紙密封。

存放地點須干燥、涼爽，防止受潮、受熱溶化變質。

乙、北京蜜棗

北京蜜棗加工方法與蘋果脯制法基本相同。它的基本操作過程如附圖所示。

北京蜜棗原料是通縣糠棗和山西泡紅棗，這兩種棗的形狀如圖 2、圖 3 所示。通縣糠棗的特点是體積大(長約 4.5 厘米，最大橫斷面直徑約 3.5 厘米)，果核小，果皮佔比重大，果

汁少，果肉組織疏松，易吸糖液。

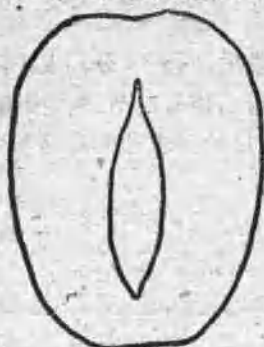


圖 2 通县糖棗切面
(同实物大小)

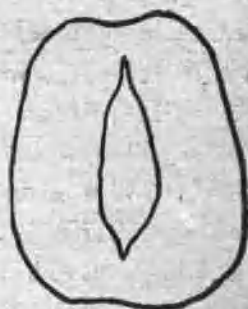


圖 3 山西泡紅棗切面
(同实物大小)

加工前，先將原料放在清水中洗去塵土(參看圖 4)。



圖 4 清 洗



圖 5 划 棗

加工方法

清洗后的棗，用划皮器划成許多微小裂紋（參看圖5）。划皮器是用若干小針併成一排，釘在木片上做成的，如圖6。

將已划好裂紋的原料裝入筐內，送進燻硫室（參看附录一）进行硫磺燻制。少量的燻硫可放在大瓦缸中，上复棉被，缸底用鉄碗盛硫磺燃燻（如圖7）。千斤鮮棗約用硫磺



圖6 划皮器



圖7 燻硫

3斤，燻30~40分鐘取出。

燻硫后用糖煮，开始时糖液濃度为50%左右，要与棗同时下鍋煮，加大火力，使之沸騰。沸騰时再加棗湯（前几次浸棗的糖液，通常称为棗湯）。

圖8为沸騰时糖液滿至鍋口的情况。



煮棗煮到沸騰时，加棗湯2~3升（約合2.5~3.5公斤），这时鍋中停止沸騰（參看圖9），等3~4分鐘后再度沸騰时，加棗

圖8 煮棗初期沸騰情形

湯2~3升。如此反复三次后再沸騰时，即开始加糖。

加糖一般分六次进行。一次煮硫燻的鮮棗100~120斤时，加糖量为：第一至三次每次加糖5公斤，同时澆入約1.5升棗湯；第四次开始加淨糖，不澆棗湯；第四、五次加糖約7~8公斤；第六次加糖約10公斤。每次加湯和糖都在沸騰时进行。

最后一次加糖后，繼續煮約20分鐘，將棗撈出，連同糖液倒入缸中浸漬(參看圖10)，使棗充分吸取糖液。浸漬約48小时。



圖 9 加湯后停止沸騰情形

浸漬好了后，將棗撈起，瀝干糖液，放在竹屨中曝曬約5天，經過挑選分为大、中、小三类后再晒5天左右(随气候不同而定)，白天如圖11所示攤开，夜間將竹屨垛起。



圖 10 浸 漬



圖 11 晾 晒