

乡镇致富 项目技术手册

丁湖广 主编

XIANGZHEN ZHIFU XIANGMU
JISHU SHOUCHE



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

乡镇致富项目技术手册

主 编

丁湖广

编 者

丁湖广	王德平	丁荣芳	王剑寒
丁荣辉	陈夏娇	丁宁宁	丁靖靖
黄家伟	丁荣峰	黄 贺	

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

我国加入 WTO 之后,为农副产品走向世界带来商机,然而市场也在发生新的变化。根据新经济形势的要求,本书内容分为工业原料采集加工,生物食品保鲜贮藏,农副产品深加工,食品发酵酿造,日用化工与饲料加工,雕饰编织工艺,修理与洗染共七个部分。选择了既有广泛的出口和内销市场,适于乡镇可持续发展,又有较好经济效益的 500 个生产项目。突出介绍新技术、新工艺,为乡镇致富出点子、当参谋。本书注重实用性,技术性,通俗易懂。读者对象为乡镇企业管理干部,生产人员,城镇下岗职工,待业青年,农村知识青年,部队战士及职高、大专院校师生。

图书在版编目(CIP)数据

乡镇致富项目技术手册/丁湖广主编;王德平等编. —北京:金盾出版社,2004.9

ISBN 7-5082-3210-0

I. 乡… II. ①丁…②王… III. 多种经营—技术手册
IV. S39—62.

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 082557 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 66882412

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京精美彩印有限公司

正文印刷:北京金盾印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:23.75 字数:754 千字

2004 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:40.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

《乡镇致富门路 500 条》自 1990 年 1 月出版,经 2000 年 12 月修订至今 14 年,先后共发行 30 余万册,为全国乡镇致富开辟了许多门路,受到广大读者的爱戴,荣获全军首届“当代军人喜爱的军版图书”奖。

我国加入 WTO 之后,农业产业化结构调整深入开展,全面实现小康社会步伐加快,要求乡镇致富门路与时俱进。为适应国内外市场需要,朝向时尚深层,高效发展。尤其食品类出口,严格按照国际粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)产品要达到 WTO/SPS 动植物检疫的要求,实现绿色安全无公害,这已成为发展生产的主流。它也给《乡镇致富门路 500 条》一书提出了必须开拓创新,寻找新的增长点,促进广大乡镇优化产业结构和深化产品加工的新课题。

近年来我国农村数以万计的乡镇,从单一的种粮思想束缚中解脱转向多种经营,并普及推广新技术,促进了农、林、牧、副、渔全面发展。然而随着市场经济的纵深发展,新情况、新问题也随之出现。突出的是畜禽、水产、果蔬、菇菌等种养业超速发展,产量红线直升,且产销集中,市场供过于求,价格大幅度滑坡。物贱伤农,虽然喜获丰收,但经济效益欠佳,事实上农民难避这种市场经济风险

带来的损失。农副土特产品“卖难、价贱”已成为农村、农业、农民急需解决的一个焦点问题。

实现农业产业化结构调整,不仅要发展种植业、养殖业、采集业,更重要的还要加大力度发展加工业。大量的畜禽、鱼虾、瓜果、蔬菇等生物食品,通过保鲜贮藏或深加工成系列产品,常年供货应市,不仅缓解产销矛盾,又能提高产品附加值。“兴工必富”已被事实所验证,它是农村经济发展规律中的一个必要环节,是农副产品产后的一个主要出路。另一方面,许多城市下岗职工、待业青年,也都在寻觅技术难度不大、原料来源充足、又有市场和效益的生产项目,作为再就业的门路。新经济形势要求乡镇必须进一步发展加工产业,全面实施规范化、标准化生产,不断优化产品结构,全面提升产品质量,以适应出口与内销市场的新要求,实现产业化、高效益。

本书编写的主导思想,正是面向这个新时期,积极探索在新经济形势下可持续发展的加工项目。本书的作者均为从事农副土特产品生产加工和主管出口营销的专业技术人员。这“一班人”对乡镇致富门路,生产加工方法了如指掌。主编丁湖广系中国农村专业技术协会首届常务理事,高级农艺师,全国著名科普作家,长期从事乡镇农副业生产和加工的研究工作。针对乡镇生产现状和发展前景,按照“向往绿色,崇尚珍稀,注视新鲜,关心安全”的消费新潮,大量搜集新的致富门路。在本书原版的基础上,增加了大有开发前景的生物食品保鲜贮藏、农产品

深加工、食品发酵酿造、日用化工、饲料加工和农机修理等六大部分新项目 133 项,合计增加 195 个新项目,这些都是目前市场需要、乡镇致富必求的好门路。对原版条目中的取舍,采取反复比较,仔细推敲,最后撤并整理成 305 条,合计编成 500 条,其实际介绍品种近 800 项。它与以种养为内容的《农家科学致富 400 法》是结缘姊妹篇,形成了种、养、采、加“一条龙”,为乡镇致富奔小康共同作向导。

本书编写旨在普及推广新技术,促进乡镇致富加工产业的发展。资料广泛收集近年散见在全国各地报刊杂志发表的致富项目以及专业书籍,经过筛选,荟萃精华,理顺入编。在此,对这些资料原作者和发明者的辛勤劳动表示敬意,并为未能征得同意表示歉意。在本书编写中得到了有关部门领导、专家的支持,在此一并致谢!我们衷心祝愿此书的问世,能对我国乡镇加工产业起到抛砖引玉的作用。由于本书涉及面广,又受专业水平所限,书中差误在所难免,敬请读者指正。

作 者

2004 年 6 月

目 录

第一部分 工业原料采集加工

一、胶漆油脂类	1
(一)橡胶	1
(二)栲胶	4
(三)生漆与漆蜡	5
(四)油茶	7
(五)油桐	8
(六)乌柏籽	10
(七)山苍籽	13
(八)特种植物油	15
(九)珍贵芳香油	18
(十)野生油料	20
(十一)松脂	22
(十二)松香	24
(十三)天然虫科分泌脂	26
(十四)农作物油料	29
(十五)橘皮香精油	32
(十六)榨油机提高出油率	32
二、烟麻纤维类	34
(一)烟叶	34
(二)黄红麻	36
(三)特种天然麻	38
(四)木本纤维	41
(五)草质纤维	42
(六)工艺品原料藤条	43
三、淀粉提取类	46

(一)小型甘薯淀粉厂·····	46
(二)马铃薯粉·····	48
(三)木薯粉·····	48
(四)藕粉·····	49
(五)百合粉·····	50
(六)葛粉·····	51
(七)蕨粉·····	52
(八)橡子粉·····	52
(九)元宵粉·····	53

第二部分 生物食品保鲜贮藏

一、畜禽肉类·····	55
(一)工厂化屠宰要求·····	55
(二)猪牛羊肉低温保鲜·····	57
(三)胴体分割肉冷加工·····	59
(四)鸡鸭鹅冻结冷藏·····	60
(五)肉类辐射贮藏·····	62
(六)肉类脱氧真空包装保鲜·····	63
(七)肉类无公害保鲜防腐剂·····	65
(八)家禽蛋品保鲜贮藏·····	65
(九)水产品保活运销·····	66
(十)海产品冷却保鲜·····	68
(十一)淡水鱼微冻保鲜·····	70
(十二)银鱼冻藏·····	71
(十三)黄鱼冷藏·····	72
(十四)鱼糜冷冻·····	72
(十五)对虾冰藏·····	74
(十六)蛤贝与头足类海产冻制·····	75
二、水果类·····	75
(一)苹果产地节能保鲜·····	75
(二)南北梨分品保鲜·····	77
(三)葡萄地窖保鲜·····	79

(四)山楂保湿防干贮藏	81
(五)柿贮藏与脱涩	82
(六)石榴窖洞节能贮藏	84
(七)鲜枣袋装冷藏	86
(八)桃气调保鲜贮藏	87
(九)柑橘涂蜡上膜保鲜	89
(十)香蕉气调保鲜贮藏	92
(十一)荔枝防褐变保鲜	93
(十二)龙眼气调冻藏	95
(十三)杨梅冷藏保鲜	96
(十四)芒果防腐保鲜	96
(十五)草莓速冻冷藏	98
(十六)猕猴桃冷库保鲜	98
(十七)枇杷袋装贮藏	100
(十八)核桃保鲜贮藏	101
(十九)板栗防蛀防霉贮藏	102
(二十)西瓜防腐防霉贮藏	104
(二十一)哈密瓜保鲜贮藏	105
(二十二)新型水果保鲜剂	106
三、蔬菜菌菌类	109
(一)蔬菜光氧物理保鲜	109
(二)蔬菜乙烯脱除剂保鲜	111
(三)蔬菜涂膜防腐保鲜	112
(四)水生根茎类蔬菜保鲜	112
(五)甜青椒贮藏保鲜	114
(六)大白菜窖藏保鲜	116
(七)蒜薹贮藏保鲜	117
(八)蒜头贮藏保鲜	119
(九)香椿冷冻保鲜	120
(十)洋葱贮藏保鲜	121
(十一)生姜贮藏保鲜	122
(十二)番茄贮藏保鲜	124

(十三)竹笋加液保鲜	125
(十四)山野菜保绿保脆	126
(十五)蔬菜速冻保鲜	128
(十六)马铃薯贮藏	129
(十七)魔芋贮藏保鲜	130
(十八)香菇出口低温保鲜	131
(十九)双孢蘑菇速冻保鲜	133
(二十)超市菇品气调保鲜	135
(二十一)菇品辐射与化学保鲜	137
(二十二)白灵菇腌制保鲜	139
(二十三)松茸清水保鲜	141
(二十四)软包装清水菇	142

第三部分 农副产品深加工

一、粮豆复制品类	145
(一)超市高档米粉条	145
(二)精制柔糯白粳	147
(三)银丝寿面与挂面	148
(四)营养面包	150
(五)北国面筋	152
(六)时尚大众方便面	153
(七)荞麦速食保健面	155
(八)速溶粮豆营养片	156
(九)玉米香酥片	157
(十)燕麦快熟营养粥	158
(十一)黑米系列即食品	159
(十二)大米绿豆快餐粥	161
(十三)中西时新糕点	162
(十四)民族风情糕点	165
(十五)原粮膨化食品	168
(十六)膨化乳儿粉	169
(十七)淀粉食品膜	170

(十八)新型盒装内脂豆腐	171
(十九)腐竹	173
(二十)豆腐片与豆百叶	175
(二十一)传统豆类小食品	176
(二十二)仿荤素食豆制品	178
(二十三)果蔬色彩豆腐丝	180
(二十四)花生蛋白制品	182
(二十五)豆制植物蛋白品	183
(二十六)绿豆粉丝	186
二、瓜菜深加工类	187
(一)南瓜系列制品	187
(二)黄瓜系列制品	189
(三)其他菜瓜系列制品	190
(四)茄子系列制品	193
(五)生姜系列制品	194
(六)蒜头系列制品	196
(七)大头菜地方名品	198
(八)榨菜名优特产	200
(九)茎类蔬菜系列制品	202
(十)水生蔬菜系列制品	204
(十一)辣椒制品	205
(十二)萝卜地方名品	206
(十三)天然蕨菜	209
(十四)仙人掌系列制品	210
(十五)芹菜叶系列制品	212
(十六)真空冻干蔬菜	214
(十七)风味笋系列食品	215
(十八)玉兰片	217
(十九)速生豆芽	218
(二十)魔芋系列制品	219
(二十一)酱腌菜地方名品	220
(二十二)蒜薹与蒜头	223

三、食用菌类	225
(一)出口脱水香菇	225
(二)黑木耳干制	229
(三)银耳干制	231
(四)双孢蘑菇干制	236
(五)草菇干制	237
(六)姬松茸干制	239
(七)大球盖菇干制	240
(八)茶薪菇干制	241
(九)灰树花干制	243
(十)杏鲍菇干制	244
(十一)鸡腿蘑干制	246
(十二)竹荪干制	248
(十三)菇品真空冻干	250
(十四)食用菌压缩品	252
(十五)菇品卫生标准	253
(十六)干菇出口包装	254
(十七)菇品贮藏保管	256
(十八)低糖猴头菇脯	258
(十九)香酥姬松茸	259
(二十)蜜饯秀珍菇	259
(二十一)香辣菇柄肉干	260
(二十二)膨化酥脆菇柄	261
(二十三)清爽冰花雪耳	262
(二十四)甜味黑木耳	263
(二十五)油炸平菇	264
(二十六)香菇肉松	264
(二十七)即食木耳丝	266
(二十八)茯苓夹饼	266
(二十九)椒盐茶薪菇	267
(三十)杏鲍菇与草菇美食片	267
(三十一)真空油炸美味脆菇片	269

(三十二)凤尾菇泡菜	270
四、水产品类	270
(一)鲍鱼干制	270
(二)海参干制	271
(三)鱼翅干制	272
(四)鱼唇干制	273
(五)鱿鱼与墨鱼干制	274
(六)鳗鱼与带鱼制品	276
(七)黄鱼与鲳鱼腌制	277
(八)名贵袖珍鱼特制	279
(九)熏烤鱼制品	280
(十)鱼脯与卤鱼	281
(十一)贝壳系列制品	283
(十二)虾蟹系列制品	287
(十三)海蜇皮加工	289
(十四)鱼肉风味制品	290
(十五)海藻系列制品	293
(十六)鱼肝油提炼	295
(十七)食用鱼蛋白提取	296
(十八)珍珠鱼片制作	297
(十九)鱼鳞鱼皮制作明胶	298
五、茶叶类	299
(一)绿茶	299
(二)红茶	302
(三)乌龙茶	304
(四)白茶	305
(五)柿叶茶	306
(六)绞股蓝茶	307
(七)甜叶菊茶	308
(八)桂花茶	309
(九)茉莉花茶	310
(十)速溶茶	311

六、中药材类	312
(一)树皮类药材	312
(二)根茎类药材	314
(三)块茎类药材	316
(四)块根类药材	318
(五)茎叶类药材	321
(六)花蕾类药材	323
(七)果实类药材	324
(八)动物类药材	326
(九)真菌类药材	328
七、畜副产品类	330
(一)猪皮加工	330
(二)牛皮加工	331
(三)羊皮加工	332
(四)兔皮加工	333
(五)兽皮加工	334
(六)皮张鞣制	335
(七)人工培植牛黄	338
(八)蹄筋与肠衣加工	339
(九)炼乳制作	340
(十)乳粉制作	342
(十一)畜骨综合利用	342
(十二)猪胆提取胆红素	344
(十三)肝素钠提取	345
(十四)畜脑提取胆固醇	347
(十五)血蛋白与血红素提取	347
(十六)猪皮生产明胶	349
(十七)蛋壳制取溶菌酶	350
(十八)畜鬃、禽毛收集加工	351

第四部分 食品发酵酿造

一、酒、醋调味品类	355
-----------	-----

(一)最新固态法酿酒	355
(二)传统糯米黄酒	359
(三)杂粮酒	360
(四)花果酒	362
(五)啤酒	364
(六)麦精露	366
(七)红曲	368
(八)白曲	370
(九)米醋	371
(十)杂粮醋	372
(十一)鱼露	373
(十二)虾油	374
(十三)生姜油	376
(十四)小磨香油	377
(十五)豆腐乳	378
(十六)酱油系列产品	380
(十七)酱料系列产品	383
(十八)辛辣系列调味品	387
(十九)香菇速溶冲剂	388
(二十)菌油	390
(二十一)味精	390
(二十二)酱子仁	391
二、传统腌腊食品类	393
(一)腊肉地方名品	393
(二)烤烧肉地方名品	396
(三)酱腌肉地方名品	398
(四)肉脯肉干地方名品	401
(五)肉松地方名品	402
(六)八闽肉燕皮	405
(七)火腿地方名品	407
(八)南京香肚	411
(九)香肠地方名品	412

(十)腊熏头舌地方名品	416
(十一)心肝胆制品	418
(十二)特色牛肉干	420
(十三)羊肉酱制品	422
(十四)新疆烤全羊	422
(十五)广东化皮烧猪	423
(十六)麻辣乳鸽	424
(十七)乐清熏鹅	426
(十八)苏州糟鹅	426
(十九)鹌鹑肉干	427
(二十)道口烧鸡	428
(二十一)扒鸡与叫化鸡	429
(二十二)熏鸡与油淋鸡	430
(二十三)风鸡与卤腊鸡	431
(二十四)南京板鸭	433
(二十五)北京烤鸭	434
(二十六)酱熏腊鸭地方名品	435
(二十七)兔系列制品	437
(二十八)皮蛋与熏蛋	440
(二十九)咸蛋与醉蛋	441
三、罐头饮料类	443
(一)清蒸墨鱼罐头	443
(二)五香凤尾鱼罐头	444
(三)鲮鱼肉丝软罐头	445
(四)烟熏鳗鱼罐头	446
(五)红烧鱼罐头	446
(六)腌制鲤鱼软罐头	447
(七)芦笋罐头	448
(八)莲藕罐头	449
(九)茶薪菇罐头	451
(十)白灵菇罐头	451
(十一)鸡腿蘑罐头	452

(十二)珍珠菇罐头	454
(十三)香菇罐头	454
(十四)银耳莲枣罐头	455
(十五)草菇罐头	456
(十六)菜豆罐头	459
(十七)梨罐头	459
(十八)葡萄罐头	460
(十九)杏罐头	461
(二十)橘子罐头	462
(二十一)杨梅罐头	463
(二十二)菠萝罐头	463
(二十三)草莓罐头	464
(二十四)板栗罐头	465
(二十五)番茄汁罐头	466
(二十六)橄榄汁饮料	467
(二十七)核桃乳饮料	468
(二十八)山楂果汁饮料	470
(二十九)杏仁营养露	471
(三十)西瓜汁保健饮料	472
(三十一)蔬菜可口饮料	473
(三十二)苦瓜保健饮料	474
(三十三)花生果茶	475
(三十四)红小豆保健饮料	477
(三十五)绿豆酸奶	478
(三十六)纯化豆奶	479
(三十七)姬松茸营养液	480
(三十八)金针菇益智豆奶	481
(三十九)猴头菇健胃露	482
(四十)灵芝速溶茶	483
(四十一)冬虫夏草蜜汁	484
(四十二)竹荪观赏酒	485
(四十三)灰树花保健饮料	486