

家庭 罐头饮料小食品制作

刘永宏 刘永昶 编著



黑龙江人民出版社

家庭罐头、饮料、小食品制作

刘永宏 刘永昶 编著

黑龙江人民出版社

1987·哈尔滨

责任编辑：侯滌生

封面设计：徐晓丽

家庭罐头、饮料、小食品制作

Jiating Guantou Yinliao Xiaoshipin zhizuo

刘永宏 刘永昶 编著

黑龙江人民出版社出版

(哈尔滨市道里森林街42号)

牡丹江印刷总厂印刷 黑龙江省新华书店发行

开本787×1092毫米1/32·印张56/16·字数101,000

1987年5月第1版 1987年5月第1次印刷

印数1—12,787

统一书号：4093·204

定价：0.95元

前 言

罐头、果脯、蜜饯和各式各样的小食品是人们生活中必不可少的美味，它既能满足旅游、野餐、快餐的需要，又能丰富人民的生活，深受人民群众的喜爱。

罐头食品、果脯、蜜饯和小食品，非常适合乡镇、村、家庭办的小型食品加工厂制作。家庭办厂，只要准备2~3间厂房，添置一些必需的设备，掌握加工技术，严格按照食品卫生法的要求生产，就可以生产出合格的产品，也完全能创造出优质产品。

制作罐头、果脯、蜜饯和小食品的原料极为丰富，几乎所有的农副产品、干鲜果品，都可通过加工，生产出各种各样的食品，使农副产品得以保藏、运输，成为商品，就地增值。既丰富了城乡市场，又增加了农民收入。

本书主要是根据家庭的条件和特点，总结我国传统的加工方法，结合各地经验编写的，可供家庭、村、乡镇及城镇个体、集体开办的小型食品加工厂的技术人员、工人及管理人员使用和参考。限于本人实践经验不多，业务水平有限，书中错误之处，恳望读者批评指正。

编 者

目 录

第一章 家庭罐头食品制作	1
一、发展家庭罐头生产的意义	1
(一) 罐头食品工业发展的历史	1
(二) 发展罐头食品是人们生活提高的需要	1
(三) 家庭罐头厂的优越条件	2
二、家庭罐头厂的厂房和主要设备	3
(一) 家庭罐头厂的厂房	3
(二) 家庭罐头厂的主要设备	3
三、罐头食品的分类与代号	6
(一) 罐头食品的分类	6
(二) 罐头食品的代号	9
(三) 罐头食品代号的打印或印字	10
四、罐头生产卫生制度	13
(一) 原料辅助材料卫生	13
(二) 个人卫生	13
(三) 生产车间卫生	13
(四) 环境卫生	14
(五) 常用消毒药品及消毒方式	14
五、原料和辅助材料	16
(一) 肉禽原料	16
(二) 水产品原料	16

(三) 水果原料.....	16
(四) 蔬菜原料.....	16
(五) 辅助材料.....	17
六、肉禽类罐头生产工艺要点	18
(一) 肉禽类罐头的种类.....	18
(二) 肉禽类原料的解冻条件及方法.....	18
(三) 肉禽类原料的预处理方法.....	20
(四) 肉禽类原料的预煮.....	21
(五) 原料的油炸.....	21
(六) 肉禽类罐头的装罐.....	22
(七) 罐头的排气.....	22
(八) 罐头的密封.....	23
(九) 罐头的杀菌.....	24
(十) 罐头的冷却.....	24
(十一) 红烧猪肉罐头生产工艺.....	25
(十二) 红烧鸡罐头生产工艺.....	27
(十三) 红烧牛肉罐头生产工艺.....	30
(十四) 浓汁羊肉罐头生产工艺.....	32
(十五) 红烧鸭罐头生产工艺.....	34
(十六) 茄汁兔肉罐头生产工艺.....	35
七、水产品类罐头	37
(一) 油浸青鱼罐头生产工艺.....	37
(二) 凤尾鱼罐头生产工艺.....	38
(三) 葱烤鲫鱼罐头生产工艺.....	40
(四) 茄汁鲤鱼罐头生产工艺.....	41
八、糖水水果类罐头生产工艺要点	42
(一) 原料处理.....	42

87	(二) 分选装罐	45
87	(三) 糖水的配制	45
87	(四) 排气和密封	46
87	(五) 杀菌和冷却	46
87	(六) 糖水桃子罐头生产工艺	48
87	(七) 糖水葡萄罐头生产工艺	49
88	(八) 糖水山楂罐头生产工艺	51
18	(九) 糖水梨罐头加工工艺	53
88	(十) 糖水李子罐头生产工艺	54
88	(十一) 糖水杏罐头生产工艺	56
88	(十二) 糖水桔子罐头生产工艺	57
88	(十三) 糖水苹果罐头生产工艺	59
88	(十四) 糖水海棠罐头生产工艺	61
88	(十五) 糖水大枣罐头生产工艺	63
88	(十六) 糖水洋姑娘罐头生产工艺	65
88	九、果酱类罐头	66
88	(一) 果酱罐头的种类	66
88	(二) 草莓酱罐头生产工艺	66
88	(三) 杏酱罐头生产工艺	68
88	(四) 山楂酱罐头生产工艺	70
001	(五) 猕猴桃果酱罐头生产工艺	72
001	(六) 哈密瓜酱罐头生产工艺	74
001	十、蔬菜、食用菌类罐头	75
101	(一) 蔬菜罐头的种类	75
801	(二) 原料挑选和分级	76
801	(三) 清洗	76
801	(四) 去皮及修整	76

(五) 预煮.....	76
(六) 分选和装罐.....	76
(七) 排气和密封.....	76
(八) 杀菌和冷却.....	77
(九) 清水平菇罐头生产工艺.....	77
(十) 美味黄瓜罐头生产工艺.....	78
(十一) 芸豆(豆角)罐头生产工艺.....	80
(十二) 甜红椒罐头生产工艺.....	81
(十三) 糖水银耳罐头生产工艺.....	83
(十四) 糖水山药罐头生产工艺.....	84
(十五) 糖水西红柿罐头生产工艺.....	85
(十六) 甜酸藕罐头生产工艺.....	86
(十七) 茄汁黄豆罐头生产工艺.....	87
(十八) 哈密瓜罐头生产工艺.....	89
(十九) 双孢蘑菇罐头生产工艺.....	90
(二十) 糖水甘薯罐头生产工艺.....	93
十一、罐头食品成品的检验.....	94
(一) 罐头的检查.....	94
(二) 不合格罐头的种类.....	99
十二、罐头保管与贮存.....	99
(一) 罐头入库前的检查.....	100
(二) 贮存罐头对库房的要求.....	100
(三) 罐头贮存的要求.....	100
(四) 贮存、保管罐头注意事项.....	101
第二章 家庭果汁饮料制作.....	103
(一) 原料的选择与洗涤.....	103
(二) 果实破碎.....	103

451	(三) 果实的压榨和粗滤.....	103
681	(四) 澄清与均质.....	104
791	(五) 果汁的调整.....	104
821	(六) 果汁的杀菌、装瓶与保藏.....	104
951	(七) 山楂汁生产工艺.....	104
021	(八) 猕猴桃汁生产工艺.....	108
131	(九) 葡萄汁生产工艺.....	109
981	(十) 哈密瓜原汁生产工艺.....	110
331	(十一) 柑桔汁生产工艺.....	111
	第三章 家庭果脯制作	113
131	一、我国现有果脯类制品的四种类别	113
331	二、果脯制作原理与工艺要求	114
731	(一) 原料选择.....	114
131	(二) 预加工处理.....	114
821	(三) 糖液的配制.....	115
121	(四) 煮制与浸渍.....	115
041	(五) 脱水干燥.....	116
131	(六) 整形与包装.....	116
143	三、果脯的加工方法	117
141	(一) 苹果脯.....	117
641	(二) 杏脯.....	118
841	(三) 桃脯.....	120
741	(四) 梨脯.....	120
141	(五) 山楂果脯.....	121
181	(六) 哈密瓜脯.....	122
321	(七) 枣脯.....	122
721	(八) 红参脯.....	123

801	(九) 蜜枣.....	124
801	(十) 蜜饯山楂.....	126
401	(十一) 冬瓜条.....	127
401	(十二) 蜜桃片.....	128
401	(十三) 话梅.....	129
801	(十四) 蜜饯海棠.....	130
901	(十五) 蜜饯菠萝.....	131
011	(十六) 蜜饯杏干.....	132
	第四章 家庭小食品制作.....	133
811	(一) 花生酥糖.....	133
811	(二) 花生酥心糖.....	135
411	(三) 芝麻糖.....	135
411	(四) 红薯饴糖.....	137
411	(五) 山楂冻.....	138
511	(六) 山楂糕.....	138
611	(七) 糖葫芦.....	139
811	(八) 苹果、山楂果冻.....	140
811	(九) 多维山楂糕.....	142
711	(十) 山楂片.....	143
511	(十一) 山楂制果丹皮.....	144
811	(十二) 利用残次苹果生产优质果丹皮.....	145
081	(十三) 桃制果丹皮.....	146
081	(十四) 醉枣.....	147
181	(十五) 乌枣.....	148
981	(十六) 南枣.....	151
981	(十七) 柿饼.....	152
881	(十八) 杏干.....	153

(十九) 葡萄干.....	154
(二十) 炒葵花子.....	156
(二十一) 多味瓜子.....	156
(二十二) 炒南瓜子.....	157
(二十三) 酱油瓜子.....	158
(二十四) 炒松子.....	158
(二十五) 糖炒栗子.....	159

第一章 家庭罐头食品制作

一、发展家庭罐头生产的意义

(一) 罐头食品工业发展的历史

用罐藏方法保存食品，开始于十八世纪末期，这是法国科学家阿培尔首先提出的。经过了大约100多年的历史，罐头食品工业才从手工业发展到现代化工业。1811年开始出现玻璃瓶装的罐头食品；1823年开始有马口铁听装的罐头，但每人每天最多生产100瓶；1876年制成冲盖机；1852年制成高压杀菌锅；1876年制成封罐机；1880年制成自动封罐机。近半个世纪以来，罐头食品发展更加迅速。

我国劳动人民三千多年前就用陶器封藏食品。虽然这还不是完整的罐藏法，但也有一定的保藏效果，至今仍在采用。我国的罐头食品工业始创于1906年，上海泰丰罐头食品厂首先建立，以后相继在沿海大城市建立了罐头厂。但在规模、技术条件等方面都是十分落后的。解放以后，罐头工业有了很大发展，到1982年，全国已有罐头生产企业630多个，职工近30万人，生产能力可达100多万吨。

(二) 发展罐头食品是人们生活提高的需要

随着四化建设的飞速发展，人民生活水平的不断提高，

人们对罐头食品的需要越来越多。目前，罐头的国内市场已远远超出了部队、矿山、林区、地质、勘探等特殊需要的范围，扩大到了旅游事业和旅店、宾馆，并已逐步进入普通家庭和人民日常生活中。我国人民的食品结构将逐步发生变化。胡耀邦同志把实现小康水平过程中的食物构成分为三级：粮、菜、瓜、豆是最低的；第二级是果、蛋、糖、油，这是中等生活；第三级是鱼、肉、奶、酒。到本世纪末，要以第三级为主了。

长期不发达的中国，人民收入少，生活水平低，多数人处于艰难度日维持生命状态，对享用罐头食品是想也不敢想的事。解放以后，特别是党的三中全会之后，人民收入显著增加，对食品的需要不再限于对数量和味道的要求，摄取食品的目的不再是维持生命，而是要求延长寿命，因此，在食品中添加营养素之类物质即所谓强化食品是人们所追求的。人们生活富裕之后，需要方便食品，以期获得更多的非劳动时间用于学习和娱乐。过去由于生活贫困，生活水平低，加之长期以来形成的分散落后的生产方式，自做自食的生活习惯，人们每天要占用许多时间去炊事做饭。显然，这样的生活方式，已难以适应现代化生活的需要。

（三）家庭罐头厂的优越条件

1、投资小

家庭罐头厂完全可以利用农村多余或空闲的房屋（只要有两间房，即可满足生产需要），购买必要的设备，有2000~3000元投资，即可开工生产。乡镇、村或联户办小罐头厂是很好的致富门路。

2、原料来源广、价廉、新鲜

家庭罐头厂采用家庭生产的各种原料，如肉类（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭肉）；水果类（苹果、梨、桃子、杏、葡萄、山楂、李子、海棠）；蔬菜、食用菌类（西红柿、黄瓜、豆角、银耳、蘑菇）。总之，家庭罐头厂距离原料产地近，价格便宜，原料新鲜，这样就降低了成本。

二、家庭罐头厂的厂房和主要设备

（一）家庭罐头厂的厂房

生产用房2~3间（30~50平方米）。厂房最好是水泥地面。其中一间为原料处理间，此间房屋要有上、下水。一间为排气密封、杀菌、冷却等操作间。此间房屋要有通气天窗，要在屋外砌炉灶，烧火在外边，操作在屋里。这样灰尘少，讲卫生。

（二）家庭罐头厂的主要设备

家庭罐头厂设备较为简单，每套大约1,000~2,000元左右。一般分为原料处理设备，排气、密封设备，杀菌设备。

1. 原料处理设备

主要是原料清洗、预煮、切割、化糖水、分装等设备。其中主要有：

工作台：用木材作架，用不锈钢板或铝板作贴面，贴面大小可根据生产车间的大小和生产量来确定，一般 0.8×1.5 米即可。工作台的主要作用是：在台上配料、切割、称重装瓶、灌装糖水等。

切肉案子：以不掉屑的木质做成的为好（不宜采用松木），主要用于切带骨头的肉。

天平：用于称香料、柠檬酸等的重量。

台称：用于称重装瓶。

挖核刀：用不锈钢制作，用于水果去核。

削皮机或削皮刀：用不锈钢制作，用于需要削皮的水果和蔬菜。

切刀：用不锈钢制作，用于切割原料。

量杯：最好是300~500毫升容量的，用于测量醋、酒、酸等配料。

配套盆：要大、中、小各种型号配套，最好是铝或搪瓷的，主要用于原料清洗、浸泡、冷却等。

笊篱：用于捞清洗和预煮过的原料。

铝锅：需要3~4个，用于预煮原料、化糖水、煮香料、煮胶圈等。

2. 排气、密封设备

排气设备可分为真空排气和加热排气两种设备。家庭罐头厂宜采用加热排气，其设备为蒸锅或蒸笼。每锅每次能装130~150瓶，通过加热使罐头瓶中的冷空气排出。蒸笼的外壁最好是铝质的，每层间距应为15厘米，使罐头瓶能放进盖严。

密封设备就是封盖机，分为电动和手摇两种，用于密封罐头瓶盖。家庭罐头厂宜采用小型封盖机，每小时封盖180瓶左右。可配单相异步电动机120瓦，电压220伏，每分钟转速1420转。（如图1）。

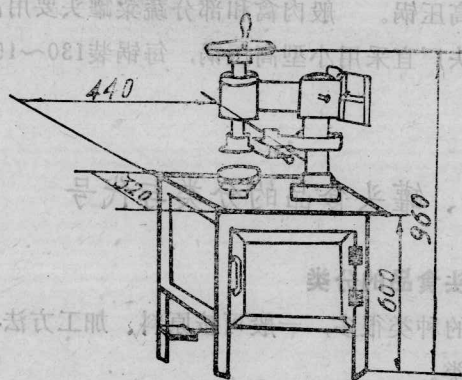


图 1、罐头封盖机 (长度单位: 毫米)

3. 杀菌设备

杀菌分为常压杀菌和高压杀菌, 一般水果罐头都可采用常压杀菌 (100°C 以内)。常压杀菌可使用一般蒸锅。高压

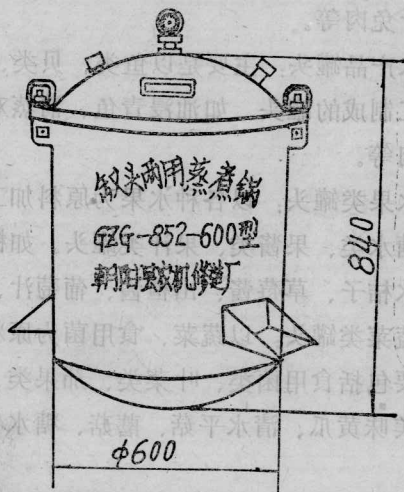


图 2、罐头杀菌蒸煮两用锅 (长度单位: 毫米)

杀菌必须使用高压锅。一般肉禽和部分蔬菜罐头要用高压锅杀菌。家庭罐头厂宜采用小型高压锅，每锅装130~150瓶。（见图2）。

三、罐头食品的分类与代号

（一）罐头食品的分类

罐头食品的种类很多，一般可按原料、加工方法、包装容器等进行分类。

1. 按原料分类

（1）畜禽类罐头：主要是以猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅，包括其内脏等为原料，加工制成的罐头。如红烧猪肉、清蒸牛肉、浓汁羊肉、红烧狗肉、红烧鸭肉、红烧鸡、红烧牛尾、茄汁兔肉等。

（2）水产品罐头：主要是以鱼类、贝类、虾类、蟹类为原料，加工制成的罐头。如油浸青鱼、清蒸对虾、豉油赤贝、清蒸蟹肉等。

（3）水果类罐头：以各种水果为原料加工制成的罐头。主要有糖水类、果酱类、果汁类罐头。如糖水苹果、糖水山楂、糖水桔子、草莓酱、山楂酱、葡萄汁、柑桔汁等。

（4）蔬菜类罐头：以蔬菜、食用菌为原料，加工制成的罐头。主要包括食用菌类、叶菜类、茄果类、瓜类、豆类等罐头。如美味黄瓜、清水平菇、蘑菇、糖水银耳、甜红椒等。

（5）其它类罐头：指以上四类不能包括的罐头。如五