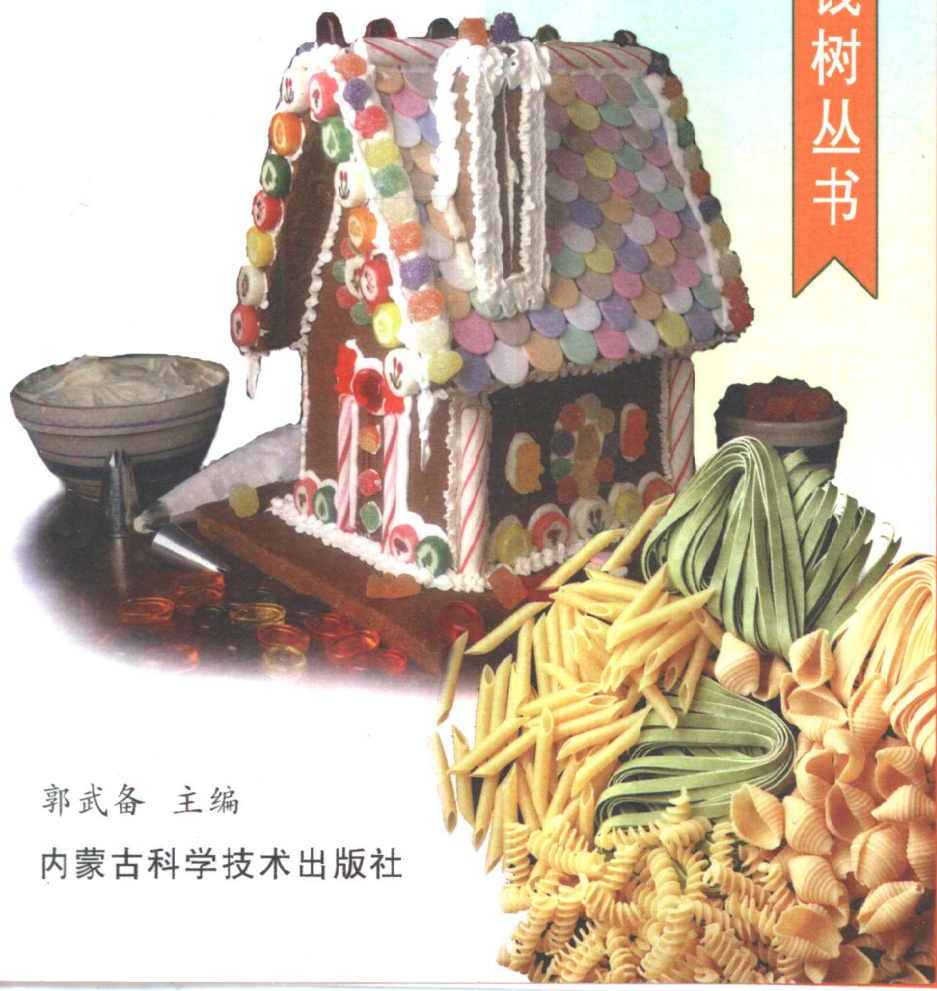


农副产品摇钱树丛书

粮油增值加工 200问



郭武备 主编

内蒙古科学技术出版社

农副产品摇钱树丛书
nongfuchanpin yaoqianshu congshu

粮油增值加工 200 问

郭武备 主编

内蒙古科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

粮油增值加工/郭武备主编. —赤峰:内蒙古科学技术出版社, 2001. 12

(农副产品摇钱树丛书)

ISBN 7-5380-0952-3

I. 粮… II. 郭… III. ①粮食加工—问答②油料加工—问答 IV. ①TS210.4-44②TS224-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 087569 号

出版发行/内蒙古科学技术出版社

地 址/赤峰市红山区哈达街南一段 4 号

电 话/(0476)8224848 8231924

邮 编/024000

经 销/全国各地新华书店

责任编辑/彭飞

封面设计/汪景林

印 刷/大板金源民族印刷厂

开 本/787×1092 1/32

印 张/10.75

字 数/170 千

印 数/1—4000 册

版 次/2001 年 12 月第 1 版

印 次/2001 年 12 月第 1 次印刷

定 价/11.80 元

丛书编委会

主 任	马国勤		
副主任	戴留军		
主 编	郭武备		
副主编	赵玉富		
编 委	祝美云	韩明武	王茜萍
	杜书磊	周小红	刘文艳
	宋庆国	李鹏翔	路 翠
	张英军	潘风光	赵国喜

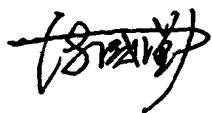
序

斗转星移,中国已成功加入世贸组织。这是机遇,亦是挑战,尤其是对我国的传统农业将会带来不小的冲击。

近年来,我国主要农产品生产成本上升,比较效益下降,农民收入增长缓慢。其主因是:“原”字号产品多,深加工、精加工不够。因此形成三种局面:一是没有按标准化加工,没有与国际市场通用的规格标准接轨,难以打入国际市场;二是不能满足消费者生活升档的需要,农贸市场低价粗品不如超市高价精品抢手;三是多数农户不能适应市场经济的发展,只会生产,不会经营、不善经营,没有形成经营主体,结果只得了“甘蔗梢”,“黄金段”却被丢弃,造成付出多,收入少。

《农副产品摇钱树丛书》全方位、多角度,深入浅出地介绍了农副产品增值加工的方法和技巧,具有很强的针对性、实用性和操作性。她的问世,适应中国“入世”后与国际市场对接的迫切需求;满足消费者提

高生活质量的强烈愿望；顺应农业结构调整的趋势；形成完整的产业化链条，实现农业增效、农民增收的目的，同时也给农产品加工企业提供了可靠的参考和明确的出路。相信此书会深受广大农民朋友及相关人士的欢迎，让广大读者通过实践，创造出新的财富。

A stylized, cursive handwritten signature in black ink, likely belonging to Ma Guoqin.

(马国勤先生为河南省中牟县人民政府副县长)

前 言

我们在农村做调研时经常遇到这样一个问题：“如何使廉价的农产品大幅度增值？”的确，这是个值得深思的问题，也是农民当前迫切需要解决的问题。

众所周知，现在农产品的价格偏低，再减去农药、化肥、种子、水电费等生产成本，基本不赚钱。如果，将小麦加工成面包，大蒜加工成蒜片，花生米加工成花生晶，大豆加工成腐竹，每千克原品就会分别增值2~4倍。农产品的增值加工是增加农民收入的重要途径，道理就在这里。

目前，有一部分农民已经瞄准了这条路子，但由于原料、技术、销路等问题，尚没有大规模地发展起来。为了替广大农民朋友分忧解愁，我们特推出《农产品摇钱树丛书》。

这套丛书以新技术、新成果为主线，以产品增值、农民增收为目的，通俗易懂地介绍短、平、快的增值加工项目。为便于阅读，本丛书分为4个分册，每个分册介绍200项实用技术，衷心祝愿农民朋友们能靠这些技术，用自己的双手和智慧，使低廉的农产品变为

宝,使废弃的农副产品变成黄金。

最后给您提个醒:当您生产加工之前,一定要了解市场行情,要到有关部门办理必要的批准手续;在生产过程中,一定要遵守国家的食品卫生法及其相关的法律法规,严格执行国家的有关行业标准,成品生产出来后,要进行商品检验,不可让假冒伪劣商品从这里上市。

编者

目 录

第一章 粮油增值加工常识

1. 粮食类加工常用哪些设备? (1)
2. 油料加工常用哪些设备? (2)
3. 薯类加工常用哪些设备? (4)
4. 怎样使用食品膨化机? (5)

第二章 稻谷增值加工

5. 怎样用大米加工米粉丝? (8)
6. 怎样用大米加工方便米粉丝? (10)
7. 怎样加工泡米? (10)
8. 怎样加工快餐糙米? (12)
9. 怎样加工多元美味营养米? (13)
10. 怎样加工快餐精米粥? (14)
11. 怎样生产营养八宝粥? (15)
12. 怎样加工速食黏糕? (16)
13. 怎样加工营养蔬菜速食米? (18)
14. 怎样加工大米干酪? (19)
15. 怎样用粳米生产山梨醇? (20)
16. 怎样加工免洗速煮米? (23)
17. 怎样加工米豆腐? (24)

18. 怎样加工锅巴?	(25)
19. 怎样加工香酥片?	(26)
20. 怎样加工米粉蛋糕?	(27)
21. 怎样加工水磨黏糕?	(28)
22. 怎样加工江津米花糖?	(29)
23. 怎样加工娃娃糕?	(30)
24. 怎样加工大米凉皮?	(31)
25. 怎样加工拷米糖?	(32)
26. 怎样加工丰城冻米糖?	(33)
27. 怎样加工宫廷粟米菜羹?	(35)
28. 怎样酿造糯米醋?	(36)
29. 怎样酿制米香酒?	(38)
30. 怎样生产谷酒?	(41)

第三章 小麦增值加工

31. 怎样用面粉制作凉皮?	(44)
32. 怎样加工不含明矾的油条?	(45)
33. 怎样制作油面筋?	(45)
34. 怎样制作蔬菜挂面?	(47)
35. 怎样加工空心挂面?	(48)
36. 怎样加工无油速食面条?	(49)
37. 怎样生产富钙面条?	(51)
38. 怎样加工白玉口酥?	(52)
39. 怎样加工夹心蛋糕?	(53)
40. 怎样加工素大肠?	(55)

41. 怎样加工新型面包?	(56)
42. 怎样加工面包?	(60)
43. 怎样生产甜面包?	(62)
44. 怎样加工含纤维素面包?	(65)
45. 怎样制作茶叶面包?	(66)
46. 怎样生产港式面包?	(67)
47. 怎样加工月饼皮?	(68)
48. 怎样加工月饼馅?	(70)
49. 月饼如何成型烤制?	(72)
50. 怎样制作叉烧月饼?	(73)
51. 怎样制作软皮月饼?	(75)
52. 怎样制作广式月饼?	(77)
53. 怎样加工特色膨化饼干?	(78)
54. 怎样制作时珍礼饼?	(79)
55. 怎样制作麦酱?	(80)
56. 怎样酿造面酱?	(81)
57. 怎样加工甜面酱?	(83)
58. 怎样加工灶糖?	(85)

第四章 玉米增值加工

59. 怎样加工营养型玉米?	(88)
60. 怎样加工玉米快餐片?	(89)
61. 怎样加工玉米香酥片?	(90)
62. 怎样加工玉米膨化糕?	(92)
63. 怎样加工玉米花?	(93)

64. 怎样加工玉米花沾?	(94)
65. 怎样加工玉米饼干?	(95)
66. 怎样加工速冻玉米?	(97)
67. 怎样加工玉米罐头?	(98)
68. 怎样加工玉米笋罐头?	(100)
69. 怎样加工玉米米?	(101)
70. 怎样用玉米淀粉制粉丝?	(102)
71. 怎样提取玉米油?	(104)
72. 怎样用玉米生产红色素?	(105)
73. 怎样加工玉米饴糖?	(106)
74. 怎样用玉米面制糖果?	(108)
75. 怎样用玉米制糖稀?	(109)
76. 怎样制作玉米千层糖?	(111)
77. 怎样加工风味玉米片?	(113)
78. 怎样加工黑玉米?	(114)
79. 怎样酿造玉米醋?	(115)
80. 怎样酿制玉米啤酒?	(116)
81. 玉米粉怎样进行再加工?	(118)

第五章 薯类增值加工

82. 怎样加工膨化红薯片?	(120)
83. 怎样加工美味薯片?	(121)
84. 怎样加工糯米芝麻薯片?	(121)
85. 怎样加工红薯小吃食品?	(123)
86. 怎样加工金、银奇酥?	(125)

87. 怎样加工无冷冻红薯粉丝?	(128)
88. 怎样生产纯红薯粉丝?	(130)
89. 怎样加工红薯粉皮?	(132)
90. 怎样加工出口速冻红薯?	(133)
91. 怎样加工蜜薯干?	(136)
92. 怎样生产红薯饴糖?	(137)
93. 怎样用红薯制果丹皮?	(141)
94. 怎样加工红薯糕?	(142)
95. 怎样加工低糖红薯脯?	(143)
96. 怎样加工红薯蜜枣?	(144)
97. 怎样加工红薯罐头?	(145)
98. 怎样加工红薯酱色?	(146)
99. 怎样加工红薯醋?	(147)
100. 怎样加工红薯黄酒?	(148)
101. 怎样用不蒸煮法制作鲜薯白酒? ...	(149)

第六章 豆类增值加工

102. 怎样加工硬质豆腐?	(151)
103. 怎样加工花样豆腐?	(152)
104. 怎样制作钩挂豆腐?	(153)
105. 怎样加工内酯豆腐?	(155)
106. 怎样加工绿色豆腐?	(157)
107. 怎样制高铁血豆腐?	(158)
108. 怎样生产黔楠豆腐?	(159)
109. 怎样制作脆豆腐?	(161)

110. 怎样制作八公山豆腐?	(164)
111. 怎样加工油炸兰花豆腐?	(165)
112. 怎样用豆饼制豆腐?	(166)
113. 怎样加工豆腐系列小食品?	(167)
114. 怎样用豆腐加工千张?	(170)
115. 怎样加工酱豆腐?	(171)
116. 怎样加工臭豆腐?	(172)
117. 怎样加工豆腐乳?	(173)
118. 怎样生产红曲腐乳?	(176)
119. 怎样制作荆州腐乳?	(178)
120. 怎样加工作坊式豆腐乳?	(181)
121. 怎样加工麻辣豆腐皮?	(183)
122. 怎样用大豆分离提取蛋白?	(184)
123. 怎样制作大豆蛋白肉?	(186)
124. 怎样制作豆腐脑?	(188)
125. 怎样加工腐竹?	(190)
126. 怎样加工速溶豆浆晶?	(192)
127. 怎样加工无涩味豆浆?	(194)
128. 怎样制作蜂蜜豆奶饮料?	(196)
129. 怎样生产豆奶饮料?	(198)
130. 怎样以大豆为主要原料生产全脂豆奶?	(200)
131. 怎样用黄豆加工果蔬蛋白丝?	(202)
132. 怎样制作农家豆豉?	(205)

133. 怎样生产民间豆豉?	(206)
134. 怎样用大豆制作黄酱?	(208)
135. 怎样生产五香黄豆酱油?	(210)
136. 怎样酿制原汁酱油?	(212)
137. 怎样加工防馊酱油?	(215)
138. 豆芽生产中怎样选水与淋水?	(217)
139. 怎样生产无根黄豆芽?	(219)
140. 怎样用草囤法生产豆芽?	(223)
141. 怎样加工绿豆凝剂豆腐?	(224)
142. 怎样制作绿豆糕?	(225)
143. 怎样加工绿豆粉丝?	(227)
144. 怎样加工绿豆蜜汁奶?	(229)
145. 怎样加工利用油炒豆?	(231)

第七章 油料增值加工

146. 怎样加工花生酥糖?	(233)
147. 怎样加工奶油花生片?	(234)
148. 怎样加工奶油花生排?	(235)
149. 怎样加工鱼皮花生?	(237)
150. 怎样加工蜂蜜花生?	(239)
151. 怎样炒制花生干果?	(242)
152. 怎样制作速溶花生晶?	(244)
153. 怎样加工花生蛋白饮料?	(246)
154. 怎样加工多味麻辣花生?	(248)
155. 怎样运用花生整粒取油技术?	(249)

156. 怎样生产花生奶?	(250)
157. 怎样制作花生果茶?	(251)
158. 怎样用油菜籽榨油?	(254)
159. 怎样加工小磨香油?	(255)
160. 怎样加工芝麻酱?	(257)
161. 怎样加工黑芝麻玉米片?	(258)
162. 怎样制作芝麻糖?	(260)
163. 怎样生产交切麻糖?	(263)

第八章 蔗糖增值加工

164. 怎样制作酥糖?	(265)
165. 怎样加工龙虾糖?	(266)
166. 怎样制作奶糖?	(267)
167. 怎样加工明胶奶糖?	(268)
168. 怎样制作硬糖?	(269)
169. 怎样加工圆形抛光糖?	(271)
170. 怎样加工脆松糖?	(272)
171. 怎样加工太妃糖?	(273)
172. 怎样加工卡拉蜜尔糖?	(274)
173. 怎样加工勿奇糖?	(276)
174. 怎样加工牛轧糖?	(277)
175. 怎样加工软糖?	(277)
176. 怎样加工无糖糖果?	(279)
177. 怎样制作寸金糖?	(280)
178. 怎样制作怪味糖?	(282)

179. 怎样加工棉花糖? (282)

180. 怎样加工口香糖? (283)

第九章 粮油副品增值加工

181. 怎样用秸秆加工氨化饲料? (285)

182. 怎样加工秸秆仿生饲料? (286)

183. 怎样用作物秸秆生产淀粉? (291)

184. 怎样生产农作物秸秆生化颗粒饲料?
..... (292)

185. 怎样制作秸秆饲料? (296)

186. 怎样利用作物籽实生产发芽饲料? (298)

187. 怎样用棉秆麻秆制纤维板? (300)

188. 怎样用秫秸制装饰板? (302)

189. 怎样用稻壳生产二氧化硅? (303)

190. 怎样用稻草生产羧甲基纤维素钠? ... (304)

191. 怎样用稻壳制取化工产品? (306)

192. 怎样用稻草制浆糊? (309)

193. 怎样用稻草酶化造纸? (311)

194. 怎样用米糠生产植酸? (313)

195. 怎样用米糠生产菲丁? (315)

196. 怎样用农作物副产品加工木糖醇? (316)

197. 怎样用废油脚生产沥青? (317)

198. 怎样用玉米苞皮织地毯? (318)

199. 怎样用玉米苞皮编提篮? (319)

. 200. 怎样用薯渣提取柠檬酸钙? (321)