

农副产品摇钱树丛书

蔬菜增值加工 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
nongfuchanpinyaoqianshucongshu

蔬菜增值加工 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

蔬菜增值加工/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 7-5380-0951-5

I. 蔬… II. 郭… III. 蔬菜加工—问答
IV. TS255.3-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 087570 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

字 数/159.5 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

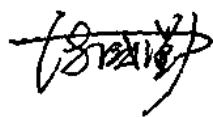
序

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。



（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《农副产品摇钱树丛书》。

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 蔬菜增值加工常识

1. 蔬菜增值加工对原料有哪些要求? (1)
2. 蔬菜加工怎样进行分级和洗涤? (3)
3. 蔬菜加工怎样去皮和切分? (4)
4. 人工干制蔬菜有哪些方法? (6)
5. 人工干制蔬菜常用哪些设施和设备? ... (7)
6. 加工速冻蔬菜有哪些步骤和要求? (10)
7. 腌制蔬菜常用哪些方法? (11)
8. 蔬菜加工如何保脆护色? (15)
9. 蔬菜加工如何严格控制食品添加剂的用量?
..... (17)
10. 怎样加工泡菜? (19)
11. 怎样加工泡酸菜? (21)
12. 怎样加工川味泡菜? (22)
13. 怎样腌制甜酱八宝菜? (24)
14. 怎样加工什香菜? (26)
15. 怎样加工脱水蔬菜? (28)
16. 怎样加工蔬菜纸? (29)
17. 怎样加工天然蔬果脆片? (31)

18. 怎样加工儿童营养菜粉? (32)

19. 怎样加工蔬菜果子卷? (33)

第二章 花叶菜增值加工

20. 怎样加工香椿? (36)

21. 怎样加工排冬菜? (39)

22. 怎样加工腌雪里蕻? (41)

23. 怎样加工惠州霉干菜? (43)

24. 怎样加工韭菜花? (46)

25. 怎样加工朝鲜辣白菜? (48)

26. 怎样晒制白菜干? (49)

27. 怎样加工北京冬菜? (50)

28. 怎样加工芹菜? (51)

29. 怎样用苋菜生产饮料? (52)

30. 怎样加工黄花菜? (54)

第三章 果类菜增值加工

31. 怎样加工蜜西红柿? (56)

32. 怎样加工西红柿脯? (57)

33. 怎样制西红柿果丹皮? (58)

34. 怎样加工茄米干? (59)

35. 怎样加工茄子脯? (61)

36. 怎样加工辣椒油? (62)

37. 怎样加工花色辣椒? (64)

38. 怎样加工速冻青椒? (67)

39. 怎样加工青豆罐头? (68)

40. 怎样加工速冻青豌豆?	(70)
41. 怎样加工青刀豆罐头?	(71)
42. 怎样加工速冻青刀豆?	(73)
43. 怎样制作兰花豆?	(74)
44. 怎样加工蚕豆粉丝?	(74)
45. 怎样加工豇豆干?	(76)
46. 怎样加工黄瓜脯?	(77)
47. 怎样加工酱瓜?	(78)
48. 怎样腌渍黄瓜?	(78)
49. 怎样加工蜜汁小黄瓜?	(82)
50. 怎样加工白糖乳瓜?	(83)
51. 怎样腌制广东糖醋瓜婴?	(85)
52. 怎样腌制北京甜酱黄瓜?	(87)
53. 怎样加工菜瓜?	(88)
54. 怎样腌制甜包瓜?	(91)
55. 怎样加工香瓜?	(93)
56. 怎样加工甜酱黑菜?	(95)
57. 怎样加工八宝瓜?	(96)
58. 怎样腌制酱瓜?	(98)
59. 怎样加工南瓜食品?	(99)
60. 怎样生产南瓜精口服液?	(103)
61. 怎样加工低糖南瓜果酱?	(105)
62. 怎样加工南瓜糕?	(106)
63. 怎样快速酿造南瓜酒?	(107)

- 64. 怎样加工苦瓜食品? (108)
- 65. 怎样加工苦瓜饮料? (112)
- 66. 怎样制奶油西葫芦蓉? (114)
- 67. 怎样加工冬瓜脯? (116)
- 68. 怎样加工冬瓜糖? (117)
- 69. 怎样加工宝葫芦? (118)

第四章 根茎类菜增值加工

- 70. 怎样加工萧山萝卜条? (120)
- 71. 怎样加工怪味萝卜条? (121)
- 72. 怎样加工胡萝卜汁冰淇淋 (123)
- 73. 怎样加工胡萝卜山楂酱? (124)
- 74. 怎样加工茄汁大豆胡萝卜罐头? (125)
- 75. 怎样加工低糖胡萝卜蜜饯? (127)
- 76. 怎样加工盐水胡萝卜罐头? (129)
- 77. 怎样加工脱水胡萝卜粒? (131)
- 78. 怎样加工金参泥? (133)
- 79. 怎样加工杞县酱胡萝卜? (134)
- 80. 怎样加工胡萝卜脯? (136)
- 81. 怎样加工胡萝卜甜糕? (137)
- 82. 怎样加工爽甜萝卜条? (138)
- 83. 怎样加工蜜胡萝卜片? (140)
- 84. 怎样加工胡萝卜汁饮料? (142)
- 85. 怎样加工胡萝卜乳酸发酵饮料? (143)
- 86. 怎样加工胡萝卜薯蓣饮料? (144)

87. 怎样加工榨菜香辣酱?	(145)
88. 怎样加工糖醋榨菜?	(147)
89. 怎样腌制榨菜?	(148)
90. 怎样处理榨菜生产中的常见问题?	(153)
91. 怎样加工玫瑰大头菜?	(156)
92. 怎样加工南浔香大头菜?	(160)
93. 怎样加工连城五香大头菜?	(162)
94. 怎样加工土豆饴糖?	(163)
95. 怎样加工土豆果酱?	(164)
96. 怎样加工土豆果脯?	(165)
97. 怎样加工土豆片?	(166)
98. 怎样加工土豆酥糖片?	(169)
99. 怎样加工土豆仿虾条?	(170)
100. 怎样用土豆加工酱色?	(170)
101. 怎样用土豆淀粉生产糯米纸?	(171)
102. 怎样加工山药片?	(172)
103. 怎样加工山药清水罐头?	(173)
104. 怎样加工山药粉?	(175)
105. 怎样加工山药饮料?	(176)
106. 怎样加工生姜制品?	(176)
107. 怎样加工姜油?	(178)
108. 怎样腌制糖醋酥姜?	(180)
109. 怎样腌制甜酱姜芽?	(183)

110. 怎样制作糖姜片?	(184)
111. 怎样用蒸馏法提取姜油?	(185)
112. 怎样腌制甜酱银苗?	(186)
113. 怎样加工大蒜粉?	(187)
114. 怎样加工脱水蒜片?	(189)
115. 怎样加工脱臭大蒜脯?	(190)
116. 怎样加工蒜油?	(191)
117. 怎样加工无臭蒜素?	(191)
118. 怎样加工蒜米?	(192)
119. 怎样制作蒜蓉辣酱?	(194)
120. 怎样腌制中牟白糖蒜?	(195)
121. 怎样腌制镇江糖醋蒜头?	(197)
122. 怎样腌制糖醋蒜头?	(198)
123. 怎样加工甜酸独蒜?	(199)
124. 怎样加工魔芋干?	(200)
125. 怎样加工莲藕?	(201)
126. 怎样制作莲藕蜜饯?	(202)
127. 怎样加工糖水莲藕罐头?	(203)
128. 怎样加工藕粉?	(204)
129. 怎样加工草石蚕?	(205)
130. 怎样加工清水马蹄?	(207)
131. 怎样加工荸荠果脯?	(208)
132. 怎样加工蜜饯荸荠?	(209)
133. 怎样加工洋姜?	(210)

134. 怎样加工扁尖笋?	(213)
135. 怎样加工羊尾笋干?	(214)
136. 怎样加工竹笋罐头?	(215)
137. 怎样加工酸笋?	(216)
138. 怎样加工干菜笋?	(216)
139. 怎样加工咸汁笋?	(217)
140. 怎样加工天目笋干?	(218)
141. 怎样生产软包装竹笋?	(220)
142. 怎样加工蕹菜?	(222)
143. 怎样加工蕨菜?	(224)
144. 怎样加工莴笋条?	(226)
145. 怎样加工蜜饯莴笋条?	(227)
146. 怎样加工莴笋脯?	(228)
147. 怎样加工甜酱笋?	(229)
148. 怎样生产速溶芦笋精?	(230)
149. 怎样加工芦笋罐头?	(231)

第五章 菌类菜增值加工

150. 食用菌怎样低温保鲜加工?	(234)
151. 食用菌怎样进行气调保鲜加工? ...	(236)
152. 怎样干制银耳?	(237)
153. 怎样加工银耳固体汽水?	(238)
154. 怎样加工银耳罐头?	(239)
155. 怎样加工冰糖银耳?	(240)
156. 怎样加工银耳方块茶糖?	(241)

- 157. 怎样加工蜜渍果味银耳? (242)
- 158. 怎样加工银耳桂圆膏? (243)
- 159. 怎样用银耳加工雪花片蜜饯? (245)
- 160. 怎样加工黑木耳蜜饯? (246)
- 161. 怎样加工黑木耳五香干? (247)
- 162. 怎样加工黑木耳威化饼? (248)
- 163. 怎样加工黑木耳保健方便面? (248)
- 164. 怎样加工黑木耳糖? (249)
- 165. 怎样加工香菇罐头? (250)
- 166. 怎样制作调味香菇丝? (251)
- 167. 怎样加工香菇可乐饮料? (253)
- 168. 怎样生产香菇晶? (254)
- 169. 怎样干制香菇? (255)
- 170. 怎样加工香菇柄肉松? (259)
- 171. 怎样加工人造香菇腊肉? (260)
- 172. 怎样加工香菇酱油? (261)
- 173. 怎样加工香菇肉干? (262)
- 174. 怎样加工出口保鲜香菇? (264)
- 175. 怎样加工蘑菇脯? (265)
- 176. 怎样加工蘑菇即食菜? (267)
- 177. 怎样加工蘑菇饮料? (268)
- 178. 怎样加工蘑菇干片? (269)
- 179. 怎样干制蘑菇? (271)
- 180. 怎样制蘑菇麻辣酱? (272)

181. 怎样加工菇蒜鲜辣酱?	(273)
182. 怎样加工平菇罐头?	(274)
183. 怎样盐渍加工平菇?	(276)
184. 怎样盐渍加工草菇?	(277)
185. 怎样加工草菇罐头?	(279)
186. 怎样干制草菇?	(281)
187. 怎样加工草菇脯?	(282)
188. 怎样盐渍加工滑菇?	(283)
189. 怎样加工金针菇罐头?	(285)
190. 怎样生产菇蛹软罐头?	(286)
191. 怎样制菇味虾片	(287)
192. 怎样加工菇柄蜜饯?	(288)
193. 怎样制五香松菌酱?	(289)
194. 怎样加工猴头菇蜜饯?	(290)
195. 怎样制作灵芝精粉?	(291)
196. 怎样制灵芝可乐饮料?	(293)
197. 怎样制作灵芝酒?	(294)
198. 怎样制作灵芝盆景?	(296)
199. 怎样干制茯苓?	(297)
200. 怎样腌渍灰树花?	(300)