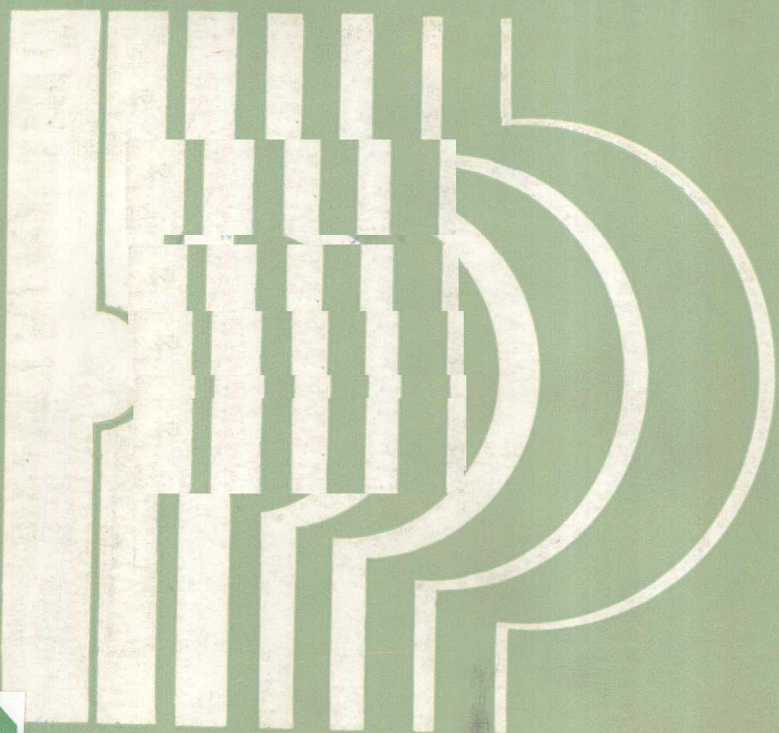


乡镇致富 实用技术手册

XIANGZHEN ZHIFU SHIYONG JISHU SHOUC



福建科学技术出版社

乡镇致富实用技术手册

丁 湖 广

一九八六年·福州

责任编辑：邹裕滨

乡镇致富实用技术手册

丁 湖 广

*

福建科学技术出版社出版

（福州得贵巷27号）

福建省新华书店发行

福建新华印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 13.375印张 288千字

1986年10月第1版

1986年10月第1次印刷

印数：1—11,300

书号：16211·126 定价：2.30元

前 言

我国农村资源丰富，种类繁多，加工业源远流长，加工技术精湛，拥有各类土、特、名产品而驰名中外。随着农村商品生产的发展，传统的农业经济已日趋专业化、商品化与现代化。针对当前这种客观形势的要求，编者广泛搜集国内各地的传统加工技术及近年来发展的新加工方法，参考了有关书籍和资料，筛选出在乡镇能普遍开展的加工项目，编撰成册。本书注重内容的实用性，可为乡镇提供切实可行的致富途径。

本书在编写过程，曾得到商业部食品酿造研究所廖鸿生，中国食品工业协会，全国食品科技情报中心站鲁克才、石玉川，中国农业工程研究设计院黄先华，福建省农业厅科教处欧阳英，福建省乡镇企业管理局和供销合作社以及古田县科学技术协会等有关部门和同志的热心帮助，在此谨表谢意。

由于编者水平所限，书中难免有缺点错误，敬请广大读者批评指正。

编 者

1985年5月

目 录

一、米面类

- (一) 米粉干制作法····· (1)
- (二) 白粿干制作法····· (3)
- (三) 年糕制作法····· (4)
- (四) 粽子制作法····· (5)
- (五) 线面传统制作法····· (6)
- (六) 机制挂面制作法····· (8)
- (七) 面包制作法····· (9)
- (八) 面筋制作法····· (11)
- (九) 光饼制作法····· (12)
- (十) 饼干制作法····· (13)
- (十一) 春卷皮制作法····· (14)
- (十二) 千层糕制作法····· (15)
- (十三) 油条制作法····· (16)

二、豆类

- (一) 工艺流程····· (17)
- (二) 豆腐筋加工技术····· (18)
- (三) 豆腐加工技术····· (20)
- (四) 豆腐干加工技术····· (22)
- (五) 油豆腐加工技术····· (23)
- (六) 臭豆腐加工技术····· (24)
- (七) 豆腐片加工技术····· (25)

- (八) 豆腐乳传统加工技术····· (26)
- (九) 豆酱加工技术····· (29)
- (十) 酱油加工技术····· (29)

三、淀粉类

- (一) 甘薯淀粉提取法····· (32)
- (二) 马铃薯淀粉提取法····· (33)
- (三) 藕粉提取法····· (34)
- (四) 荸荠粉提取法····· (34)
- (五) 百合粉提取法····· (35)
- (六) 蕨粉提取法····· (36)
- (七) 葛藤粉提取法····· (36)
- (八) 木薯粉提取法····· (37)
- (九) 橡子淀粉提取法····· (38)
- (十) 豆类淀粉的粉丝制作法····· (38)
- (十一) 薯类淀粉的粉丝制作法····· (40)
- (十二) 粉皮制作法····· (41)

四、酒醋类

- (一) 红曲制作法····· (43)
- (二) 白曲制作法····· (45)
- (三) 米酒酿造法····· (46)
- (四) 玉米芯酿酒法····· (48)
- (五) 米糠酿酒法····· (49)
- (六) 甘薯干酿酒法····· (50)
- (七) 金刚刺片酿酒法····· (50)
- (八) 米醋酿造法····· (51)
- (九) 杂粮酿醋法····· (53)
- (十) 水果酿酒法····· (55)

(十一) 果醋酿造法····· (56)

(十二) 啤酒酿制法····· (57)

五、肉食类

(一) 原辅材料····· (59)

(二) 香酥肉松加工技术····· (60)

(三) 肉燕皮加工技术····· (61)

(四) 火腿加工技术····· (63)

(五) 腊肉加工技术····· (66)

(六) 咸肉加工技术····· (68)

(七) 烤肉加工技术····· (69)

(八) 酱肉加工技术····· (71)

(九) 肉干加工技术····· (72)

(十) 肉脯加工技术····· (73)

(十一) 肉皮加工技术····· (74)

(十二) 香肠加工技术····· (75)

(十三) 香肚加工技术····· (77)

(十四) 肉类冷加工技术····· (79)

(十五) 板鸭加工技术····· (82)

(十六) 烤鸭加工技术····· (84)

(十七) 烧鸡加工技术····· (85)

(十八) 风鸡加工技术····· (87)

(十九) 兔肉加工技术····· (88)

六、蛋品类

(一) 皮蛋加工技术····· (90)

(二) 咸蛋加工技术····· (92)

(三) 糟蛋加工技术····· (93)

(四) 蛋松加工技术····· (94)

七、畜禽副产品类

- (一) 牛皮初步加工法····· (95)
- (二) 猪皮防腐加工法····· (96)
- (三) 羊皮加工法····· (98)
- (四) 兽皮加工法····· (99)
- (五) 皮张鞣制加工法····· (100)
- (六) 炼乳加工法····· (104)
- (七) 肠衣加工法····· (106)
- (八) 畜鬃加工法····· (107)
- (九) 鹅鸭毛加工法····· (109)
- (十) 鸡毛加工法····· (109)
- (十一) 鸡绒加工法····· (110)
- (十二) 肉粉加工法····· (111)
- (十三) 血粉加工法····· (112)
- (十四) 骨粉加工法····· (113)
- (十五) 骨胶加工法····· (113)
- (十六) 骨油加工法····· (114)
- (十七) 骨灰加工法····· (114)

八、禽苗孵化类

- (一) 缸筐火温孵化法····· (116)
- (二) 电灯温水孵鸡法····· (117)
- (三) 沼气孵化法····· (119)
- (四) 纸箱孵鸡法····· (120)
- (五) 塑膜火炕育雏法····· (121)
- (六) 嘌蛋运销法····· (122)

九、鱼类

- (一) 鳊鱼晒制法····· (124)

(二) 银鱼晒制法·····	(125)
(三) 丁香鱼晒制法·····	(125)
(四) 黄鱼腌制法·····	(126)
(五) 带鱼腌制法·····	(127)
(六) 卤鱼干制法·····	(128)
(七) 香烤鱼制法·····	(129)
(八) 熏鱼制法·····	(130)
(九) 鱼翅制法·····	(131)
(十) 鱼唇制法·····	(132)
(十一) 鱼丸制法·····	(133)
(十二) 鱼松制法·····	(135)
(十三) 鱼酱制法·····	(136)
(十四) 鱼胶制法·····	(137)
(十五) 鱼粉制法·····	(138)

十、贝类

(一) 鲍鱼晒制法·····	(139)
(二) 干贝晒制法·····	(140)
(三) 墨鱼晒制法·····	(141)
(四) 鱿鱼晒制法·····	(143)
(五) 黄螺晒制法·····	(144)
(六) 淡菜晒制法·····	(145)
(七) 蛏干晒制法·····	(146)
(八) 蛤干晒制法·····	(147)
(九) 蛎干晒制法·····	(148)
(十) 珠蚌腌制法·····	(148)

十一、其他水产品类

(一) 蟹加工法·····	(149)
---------------	-------

(二) 蟛蜞加工法·····	(150)
(三) 虾肉加工法·····	(151)
(四) 虾米加工法·····	(152)
(五) 虾干加工法·····	(153)
(六) 虾油加工法·····	(154)
(七) 虾酱加工法·····	(155)
(八) 海带加工法·····	(156)
(九) 紫菜加工法·····	(157)
(十) 海蜇皮加工法·····	(158)

十二、果品类

(一) 枣制品技术·····	(160)
(二) 李制品技术·····	(162)
(三) 梅制品技术·····	(164)
(四) 杨梅制品技术·····	(166)
(五) 桃制品技术·····	(167)
(六) 柿制品技术·····	(169)
(七) 橄榄制品技术·····	(171)
(八) 山楂制品技术·····	(173)
(九) 葡萄干制作技术·····	(175)
(十) 苹果干制作技术·····	(175)
(十一) 荔枝干制作技术·····	(176)
(十二) 龙眼干制作技术·····	(177)
(十三) 梨干制作技术·····	(178)

十三、水果罐头类

(一) 苹果罐头制作法·····	(179)
(二) 荔枝罐头制作法·····	(181)
(三) 猕猴桃罐头制作法·····	(182)

(四) 山楂罐头制作法	(183)
(五) 果酱罐头制作法	(184)
(六) 核桃仁罐头制作法	(186)
(七) 甘薯罐头制作法	(187)
(八) 果露罐头制作法	(188)
(九) 罐头质量检验法	(189)

十四、果糖瓜籽类

(一) 蔗糖制作法	(192)
(二) 冰糖制作法	(193)
(三) 葡萄糖制作法	(194)
(四) 饴糖制作法	(195)
(五) 麦芽糖制作法	(196)
(六) 糖桔饼制作法	(197)
(七) 芝麻酥制作法	(198)
(八) 普通水果糖制作法	(199)
(九) 龙虾酥制作法	(199)
(十) 柚皮糖制作法	(200)
(十一) 冬瓜糖制作法	(201)
(十二) 糖西瓜条制作法	(202)
(十三) 十香黑瓜籽制作法	(203)
(十四) 椒盐南瓜籽制作法	(204)
(十五) 多味葵花籽制作法	(204)

十五、腌菜类

(一) 萝卜加工方法	(206)
(二) 榨菜加工方法	(209)
(三) 大头菜加工方法	(210)
(四) 芋头加工方法	(212)

(五) 生姜加工方法·····	(212)
(六) 蒜头加工方法·····	(214)
(七) 莲藕加工方法·····	(215)
(八) 芥菜加工方法·····	(215)
(九) 白菜加工方法·····	(216)
(十) 莴笋加工方法·····	(218)
(十一) 芦笋加工方法·····	(219)
(十二) 竹笋加工方法·····	(220)
(十三) 莖蓝加工方法·····	(222)
(十四) 茭白加工方法·····	(223)
(十五) 香椿加工方法·····	(224)
(十六) 芹菜加工方法·····	(224)
(十七) 黄花菜加工方法·····	(224)
(十八) 桂花酱加工方法·····	(226)
(十九) 玫瑰花酱加工方法·····	(226)
(二十) 韭菜花加工方法·····	(227)
(二十一) 黄瓜加工方法·····	(227)
(二十二) 乳瓜加工方法·····	(229)
(二十三) 生瓜加工方法·····	(230)
(二十四) 冬瓜加工方法·····	(231)
(二十五) 茄子加工方法·····	(232)
(二十六) 西红柿加工方法·····	(233)
(二十七) 辣椒加工方法·····	(233)
(二十八) 芝麻加工方法·····	(235)
(二十九) 胡椒加工方法·····	(237)
(三十) 莲子加工方法·····	(237)
(三十一) 子仁加工方法·····	(238)

十六、食用菌类

- (一) 香菇烘焙加工方法..... (240)
- (二) 银耳加工方法..... (242)
- (三) 兰花菇加工方法..... (244)
- (四) 凤尾菇加工方法..... (245)
- (五) 猴头菇加工方法..... (246)
- (六) 蘑菇加工方法..... (247)

十七、茶叶类

- (一) 绿茶制作工艺..... (249)
- (二) 红茶制作工艺..... (252)
- (三) 红碎茶制作工艺..... (255)
- (四) 乌龙茶制作工艺..... (256)
- (五) 花茶窰制工艺..... (257)
- (六) 白茶制作工艺..... (258)

十八、油脂胶漆类

- (一) 油茶压榨法..... (261)
- (二) 桐油压榨法..... (262)
- (三) 皮油压榨法..... (264)
- (四) 梓油压榨法..... (266)
- (五) 山苍籽油蒸馏法..... (268)
- (六) 樟脑油提取法..... (269)
- (七) 柠檬桉油提取法..... (270)
- (八) 漆蜡油压榨法..... (271)
- (九) 甘尼草油压榨法..... (272)
- (十) 蓖麻油压榨法..... (273)
- (十一) 其他野生油料采集加工方法..... (274)
- (十二) 油脚提油法..... (278)

(十三) 松脂采割法·····	(279)
(十四) 松香松节油提取法·····	(283)
(十五) 生漆采割与改性方法·····	(284)
(十六) 栲胶采集加工法·····	(286)
(十七) 紫胶采集加工法·····	(289)

十九、陶瓷类

(一) 砖瓦制造技术·····	(290)
(二) 陶瓷制造技术·····	(292)

二十、木器类

(一) 家具对木材的要求·····	(298)
(二) 木工的基本功·····	(298)
(三) 高低床制作法·····	(301)
(四) 写字台制作法·····	(301)
(五) 大衣橱制作法·····	(303)
(六) 五斗橱制作法·····	(304)
(七) 高低橱制作法·····	(305)
(八) 组合式壁橱制作法·····	(307)
(九) 折叠椅制作法·····	(308)
(十) 沙发椅制作法·····	(309)

二十一、竹编类

(一) 工具与原料·····	(313)
(二) 劈篾工序·····	(314)
(三) 竹席编造法·····	(315)
(四) 饭篮编造法·····	(318)
(五) 茶叶罐编造法·····	(321)
(六) 果盘编造法·····	(322)
(七) 鸡笼编造法·····	(324)

- (八) 菜篮编造法..... (325)
- (九) 簸箕编造法..... (326)
- (十) 竹筛编造法..... (327)
- (十一) 竹编图案与编织纹样..... (327)

二十二、藤编类

- (一) 原料选择与处理..... (335)
- (二) 藤床编造法..... (336)
- (三) 藤椅编造法..... (339)
- (四) 提篮编造法..... (344)
- (五) 果筐编造法..... (347)
- (六) 包装箱编造法..... (350)

二十三、草编类

- (一) 原料处理..... (352)
- (二) 地毯编织法..... (353)
- (三) 手提包编织法..... (355)
- (四) 草帽编织法..... (359)
- (五) 草席编织法..... (361)
- (六) 草帘编织法..... (362)
- (七) 草袋编织法..... (363)
- (八) 草绳扭拧法..... (364)

二十四、刺绣类

- (一) 刺绣工具..... (365)
- (二) 操作步骤..... (366)
- (三) 手绣针法..... (367)
- (四) 抽绣针法..... (372)
- (五) 打纆绣针法..... (374)
- (六) 机绣针法..... (375)

(七) 图案设计·····	(379)
(八) 花的绣法·····	(382)
(九) 鸟的绣法·····	(384)
(十) 鱼的绣法·····	(385)
(十一) 虫的绣法·····	(386)
(十二) 文字的绣法·····	(387)
(十三) 人物的绣法·····	(387)
(十四) 山水的绣法·····	(388)

二十五、洗染类

(一) 各类衣料纤维的特征·····	(390)
(二) 服装布质种类的鉴别·····	(392)
(三) 常用的洗涤剂·····	(394)
(四) 棉麻纺织品洗涤法·····	(396)
(五) 毛呢制服洗涤法·····	(396)
(六) 羊毛皮张洗涤法·····	(398)
(七) 化纤纺织品洗涤法·····	(400)
(八) 化纤衣料去污方法20例·····	(402)
(九) 合成纤维纺织品化学粘补法·····	(405)
(十) 衣服复染法·····	(406)
(十一) 衣服洗染的质量标准·····	(408)

一、米 面 类

(一) 米粉干制作法

米粉干是选择优质大米，经过精工巧制成为条如粉丝、洁白细嫩、清爽可口的食品。我国南方诸省，生产米粉干的历史悠久，素负盛名。福建兴化粉、江西赣南粉、广东博罗粉等，质量风味各有特色，在国内外市场上都享有声誉。

制作米粉干，原料足、成本低、出品率高。每50公斤大米可制成成品45公斤，经济效益较好。

米粉干的生产流程：选米→淘米→浸泡→磨粉→揉团→初压→蒸料→压丝→疏理→干燥。计10个工序。下面介绍制作法：

1.选米浸泡：选择杂交晚稻的大米（早稻大米淀粉质量差，不宜采用）。加工大米时要求精白度高。通常食用大米，按一等稻谷每50公斤可加工大米34.5~35.5公斤；而制作米粉干的原料要求一等稻谷每50公斤加工大米34公斤，其纯白度高，杂质、糠粉都很少。

经过筛选的白米，用箩筐淘洗干净后进行浸泡。浸米时间一般掌握20~30分钟。夏季容易发酵，应缩短在20分钟左右。浸米要以手捻米能碎，又有水分感，水已浸透胚乳层为度，然后沥干水分。

2.粉碎揉团：浸透的大米通过粉碎机磨成细末。并渗入