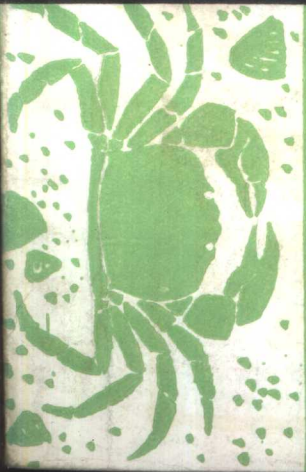
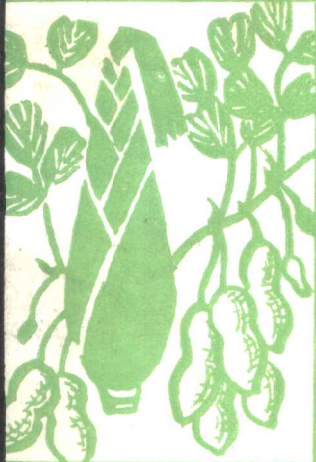
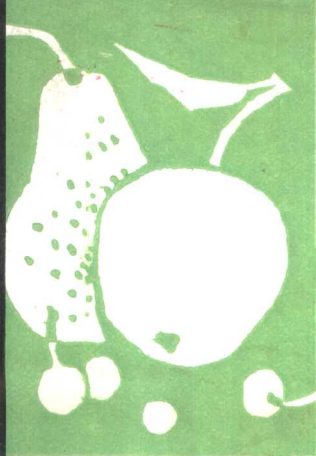
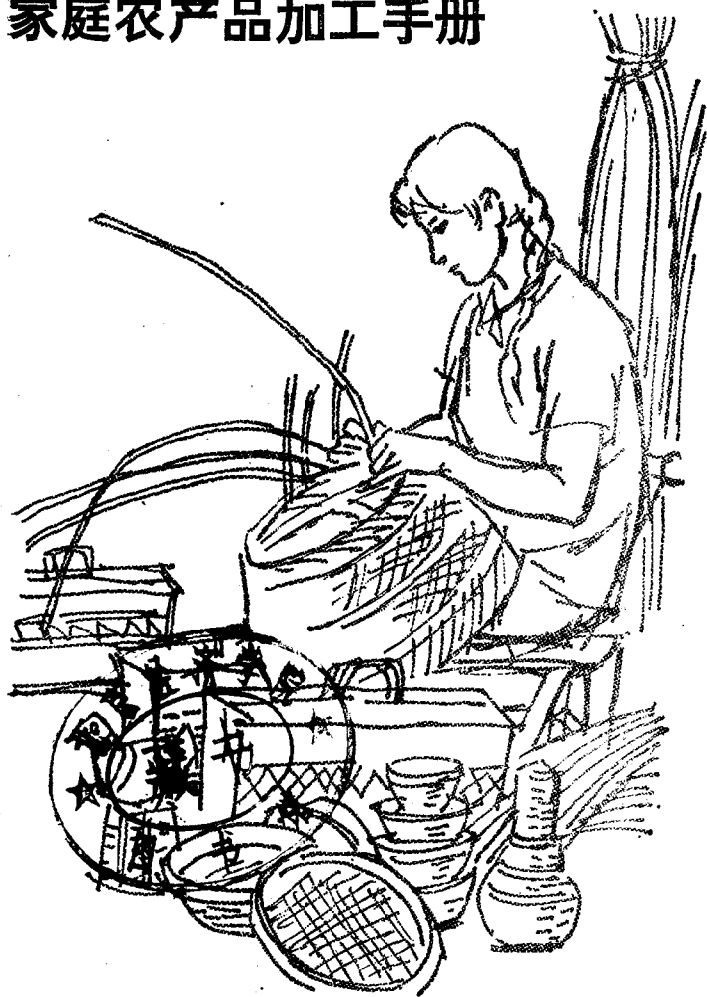


加工手冊
家庭農產品

农业出版社



家庭农产品加工手册



农业出版社

家庭农产品加工手册

《家庭农产品加工手册》编辑组

农业出版社出版（北京朝内大街130号）

新华书店北京发行所发行 烟台日报社印刷厂印刷

787×1092毫米32开本 9.25印张 185千字

1981年1月第1版 1985年2月烟台第4次印刷

印数198,001—285,300册

统一书号 16144·2206 定价 1.15元

编辑出版者的话

我国农产品的资源极为富饶，种类繁多；农产品的加工历史悠久，经验丰富，并拥有各类土产、特产、名产，驰名南北，深受人民的喜爱。这些土特名产，也适宜家庭制作。在农产品日益富庶的今天，广大社员和城镇居民就地取材，简易加工食品、副食品、药材及日用杂品等，这既可丰富人民生活，又能活跃市场。为了帮助城乡人民搞好农产品的加工，我们编辑出版这本《家庭农产品加工手册》。

本书分八大类：粮油类、果品类、蔬菜类、畜禽类、水产类、药材类、编织类及其他，共有三百余种产品的加工方法。这些产品中，有虾子酱油、镇江香醋等调味品，有豆制品、淀粉等副食品，有蜜饯果脯、果干、果酱，有四川榨菜，湖南豆豉，萧山萝卜干等名产及著名的天源、六必居腌菜和酱菜，有金华火腿、南京板鸭等特产及皮蛋、香肠等副食品，有虾米、鱿鱼干、鱼、贝等干、腌制品，有人参、当归、天麻、土鳖虫等中药材，有玉米皮、荆条、麦秆、芦苇等编品，有名茶、晾晒烟，等等。总之，凡农产品适宜于家庭加工制作的方法，尽量收集。

本书编辑过程中，部分取材于有关书籍、杂志、资料。另外，北京市天源酱园、六必居酱园、油脂公司、土产公司、日用杂品公司、通县人民公社企业管理局，以及山东黄县工艺制品厂、湖南省食品公司等单位提供了资料，或撰写、审阅稿件，在此谨致谢意。

《家庭农产品加工手册》编辑组

一九八〇年八月

目 录

粮 油 类

粮食加工..... (2)	糠饼饴糖..... (14)
小麦淀粉..... (2)	玉米芯饴糖..... (15)
马铃薯淀粉..... (2)	玉米秸饴糖..... (15)
甘薯淀粉..... (3)	酱油..... (16)
玉米淀粉..... (4)	虾子酱油..... (16)
稻米..... (4)	蘑菇酱油..... (17)
小麦面粉..... (5)	酱色..... (17)
面筋..... (5)	醋..... (18)
粉丝、粉条(薯粉)..... (6)	甘薯醋..... (19)
粉丝(绿豆粉)..... (7)	酒糟醋..... (20)
粉皮..... (8)	米 醋..... (20)
凉粉..... (8)	镇江醋..... (20)
豆乳..... (9)	甜面酱..... (21)
豆腐..... (9)	豆瓣酱..... (22)
豆油皮..... (10)	花生酱..... (22)
冻豆腐..... (10)	糠饼酒..... (22)
腐乳..... (10)	米糠酒..... (23)
臭豆腐..... (11)	碎米酒..... (23)
香干、千张..... (11)	甘薯甜酒..... (24)
豆芽..... (11)	玉米芯酒..... (25)
夏发绿豆芽..... (12)	酒 酸..... (25)
豆沙..... (12)	发芽马铃薯脱毒..... (26)
豆豉..... (12)	油料加工..... (26)
鲜薯麦芽糖..... (13)	花生油..... (26)

菜籽油.....	(27)	米糠油.....	(32)
棉籽油.....	(28)	花椒油.....	(32)
芝麻油(大槽油).....	(29)	芝麻酱.....	(33)
小磨香油.....	(30)	菜籽饼脱毒.....	(33)
玉米芯油.....	(31)	棉籽饼脱毒.....	(34)

果 品 类

干制品.....	(36)	广东话梅.....	(45)
苹果干.....	(36)	苏州青梅蜜饯.....	(45)
梨干.....	(36)	桔饼.....	(46)
桃干.....	(37)	山楂膏.....	(46)
杏干.....	(37)	山楂糕.....	(47)
荔枝干.....	(38)	果丹皮.....	(47)
香料果干.....	(38)	冬瓜条.....	(48)
红枣.....	(38)	桃、杏酱.....	(48)
黑枣.....	(39)	猕猴桃酱.....	(49)
南枣.....	(39)	蜜枣.....	(49)
龙眼干.....	(40)	青丝、红丝.....	(50)
野蔷薇果干.....	(40)	其他果制品.....	(50)
柿饼.....	(41)	柑桔汁.....	(50)
糖渍品.....	(41)	葡萄汁.....	(51)
苹果脯.....	(41)	猕猴桃汁.....	(51)
苹果酱.....	(42)	杨梅果酒.....	(52)
杏脯.....	(42)	酒枣.....	(52)
糖渍蜜饯樱桃.....	(42)	柿醋.....	(52)
干蜜饯樱桃.....	(43)	柿子脱涩.....	(53)
福建蜜桃片.....	(43)	酸枣仁.....	(54)
绍兴青口梅.....	(44)		

蔬 菜 类

干制品.....	(56)	干豇豆(湖北).....	(56)
干萝卜丝(湖南).....	(56)	茄干(湖南).....	(57)

萧山萝卜干·····	(57)	腌香椿·····	(70)
五香萝卜干·····	(58)	腌茼蒿·····	(70)
干萝卜叶(湖南)·····	(58)	腌蒜苗·····	(71)
冬瓜干(广东)·····	(59)	腌韭菜花·····	(71)
金针菜·····	(59)	韭菜花黄瓜·····	(71)
五香干芥·····	(59)	紫香萝卜干·····	(71)
竹笋干·····	(60)	辣萝卜条·····	(72)
天目笋干·····	(60)	辣椒糊·····	(72)
豆红笋干·····	(61)	腌白菜帮·····	(73)
笋衣·····	(61)	腌甘蓝菜根·····	(73)
笋丝·····	(61)	腌甘薯蔓·····	(73)
羊尾笋干·····	(62)	酱渍品 ·····	(74)
腌渍品 ·····	(62)	八宝菜·····	(74)
腌白菜·····	(62)	晒酱二缨子·····	(75)
腌黄瓜·····	(63)	甜酱二缨子·····	(75)
腌黄瓜毛·····	(63)	酱白瓜·····	(76)
腌香瓜·····	(64)	甜酱什香菜·····	(76)
腌苤蓝·····	(64)	甜酱黑菜·····	(77)
腌雪里蕻·····	(65)	甜酱黄瓜·····	(77)
卤二缨子和腌二缨子·····	(65)	甜酱茼蒿·····	(77)
腌芥菜头·····	(66)	甜酱茄包·····	(78)
五香芥皮·····	(66)	甜酱藕片·····	(78)
腌小辣椒·····	(66)	甜酱香瓜·····	(78)
腌线青豇豆·····	(67)	甜酱包瓜·····	(79)
腌茄包·····	(67)	甜酱白菜·····	(80)
腌藕·····	(68)	甜酱冬瓜·····	(80)
腌红根·····	(68)	甜酱甘露·····	(80)
腌冬瓜·····	(69)	甜酱银苗·····	(80)
腌姜芽·····	(69)	甜酱地姜·····	(81)
腌姜·····	(69)	甜酱姜芽·····	(81)
腌芹菜·····	(69)	酱芥·····	(81)
腌花椒·····	(70)	大酱萝卜·····	(82)

大头菜	(82)	糖渍胡萝卜	(88)
北京辣菜	(82)	糖蒜	(88)
桂花糖熟芥	(83)	糖醋蒜	(89)
五香熟芥	(83)	糖醋黄瓜	(89)
清酱小椒	(83)	糖辣干	(90)
清酱柿椒	(83)	糖醋笋	(90)
酱铁把椒	(84)	其他菜制品	(90)
清酱黄瓜	(84)	榨菜	(90)
虾油小菜	(84)	糟菜	(91)
虾油黄瓜	(84)	酸白菜	(91)
虾油柿椒	(85)	泡菜	(92)
甜酱蒜苗	(85)	冬菜	(92)
甜酱桃仁	(85)	番茄酱	(93)
甜酱杏仁	(86)	菜酱油	(93)
甜酱花生米	(86)	咸蘑菇	(94)
酱笋	(86)	酱花生仁	(94)
苦八宝瓜	(86)	罐头笋	(95)
三仙菜	(87)	霉笋	(95)
甜辣黄瓜	(87)	草菇	(95)
糖渍品	(88)	莲子	(96)

畜 禽 类

肉类加工	(98)	湘南坛子肉	(109)
金华火腿	(98)	余肉皮	(110)
广式腊肉	(99)	风鸡	(110)
武汉腊肉	(100)	板鸭	(111)
香肠	(100)	南风鸡、鸭	(112)
南京香肚	(101)	油淋鸡	(113)
灌肠	(103)	蛋类加工	(114)
肉松	(105)	皮蛋	(114)
肉干	(106)	咸蛋	(115)
镇江肴肉	(107)	糟蛋	(116)

蛋松.....	(117)
其他畜禽产品加工...	(117)
简便炼乳.....	(117)
肠衣.....	(118)
猪鬃.....	(120)
马尾、马鬃.....	(122)
鸡毛及垃圾毛.....	(122)
鹅、鸭毛.....	(123)

肉粉.....	(124)
血粉.....	(125)
骨粉.....	(126)
骨胶.....	(126)
骨油.....	(127)
骨炭.....	(128)
鞣毛皮.....	(129)
生皮.....	(131)

水 产 类

鱼类加工.....	(134)
咸黄鱼.....	(134)
咸带鱼.....	(135)
咸卤鱼.....	(137)
冰鲜鱼.....	(139)
卤鲜鱼.....	(139)
银鱼干.....	(140)
墨鱼干.....	(141)
鱿鱼干.....	(143)
小杂鱼生干.....	(145)
鱼翅.....	(145)
鱼松.....	(147)
龙虾片.....	(149)
五香烤鱼.....	(150)
熏鱼.....	(150)
风鱼.....	(152)
糟鱼.....	(153)
鱼酱.....	(153)
鱼粉.....	(154)
鱼胶.....	(154)
粗制鱼油.....	(156)
淡水鱼肚.....	(157)

虾蟹类加工.....	(157)
虾米.....	(157)
虾皮.....	(159)
虾干.....	(160)
虾子.....	(161)
虾酱.....	(162)
虾油.....	(163)
蟹酱.....	(164)
贝类加工.....	(164)
蛤干.....	(164)
蛤酱.....	(165)
蚶干.....	(165)
蛏干.....	(166)
蜆子干.....	(167)
淡菜干.....	(167)
化学鱼酱油.....	(168)
蛤蚧油装匣.....	(169)
贝壳石灰.....	(169)
其他水产品加工.....	(170)
海蜇皮.....	(170)
海蜇头.....	(171)
淡干海带.....	(172)

盐干海带…………… (174) 干紫菜…………… (174)

药 材 类

药用植物加工…………… (176)
 人参…………… (176)
 山药…………… (177)
 白朮…………… (178)
 三七…………… (178)
 大黄…………… (179)
 天冬…………… (179)
 天花粉…………… (180)
 天麻…………… (180)
 巴戟天…………… (182)
 牛膝 (怀牛膝) …… (182)
 白芍…………… (182)
 川芎…………… (184)
 玉竹…………… (184)
 半夏…………… (185)
 当归…………… (186)
 地黄…………… (186)
 浙贝母…………… (187)
 麦冬…………… (187)
 远志…………… (188)
 北沙参…………… (188)
 党参…………… (189)
 桔梗…………… (189)
 黄连…………… (190)
 麦芽…………… (190)
 芡实…………… (191)

 枳壳…………… (191)
 枸杞子…………… (191)
 栝楼 (瓜蒌) …… (192)
 乌梅…………… (192)
 薄荷…………… (192)
 菊花…………… (193)
 金银花…………… (194)
 红花…………… (194)
 杜仲…………… (194)
 厚朴…………… (195)
 牡丹皮…………… (196)
 蛹蒿…………… (196)
 广藿香…………… (197)
 茯苓…………… (197)
药用动物加工…………… (197)
 土鳖虫…………… (197)
 水蛭 (蚂蟥) …… (198)
 地龙 (蚯蚓) …… (198)
 全蝎…………… (198)
 刺猬皮…………… (199)
 蛤什蟆油…………… (199)
 蛤蚧…………… (199)
 蜈蚣…………… (200)
 僵蚕…………… (200)
 蛇胆…………… (201)

编 织 类

麦秆制品…………… (204) 草帽辫…………… (204)

稻草制品	(210)
草帘	(210)
草袋	(211)
草绳	(213)
荆条制品	(215)
浅抬筐	(215)
菜筐	(218)
水果筐	(220)

小方包装筐	(221)
玉米皮制品	(223)
芦苇制品	(230)
苇席	(230)
其他编织品	(235)
小笄帚	(235)
草席	(238)

其 他

晒烟、晾烟	(242)
什邡毛烟	(242)
鹤山烟	(243)
广丰紫老烟	(245)
桐乡烟	(245)
南雄烟	(246)
蛟河烟	(247)
白肋烟	(248)
茶叶	(252)
龙井茶	(252)
大方茶	(256)
黄山毛峰茶	(257)
信阳毛尖茶	(259)
瓜片茶	(261)
洞庭碧螺春茶	(263)
庐山云雾茶	(264)
墨红红茶(花茶)	(265)
茉莉花茶	(266)
罗布麻茶	(266)
麻皮	(268)
黄、红麻皮	(268)

苎麻皮	(270)
大麻皮	(271)
龙舌兰麻皮	(272)
杂品	(273)
香榧子	(273)
榛子	(274)
山桃	(275)
山杏	(275)
栓皮	(276)
松脂	(277)
紫胶	(278)
蜡花(白蜡)	(279)
漆子蜡	(280)
文冠果油	(281)
木炭	(281)
香茅油	(282)
白胡椒	(283)
黑胡椒	(283)
蜂蜡	(284)
土纸	(285)

粮 油 类



粮食加工

油料加工



粮食加工

小麦淀粉

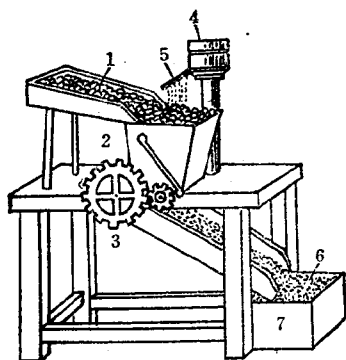
小麦或小麦粉均可为原料。将小麦浸水，夏季一夜，冬季两昼夜，以石磨磨成浆状，置于温暖的地方，使其发酵。发酵旺盛时，常溢出槽外，为促进发酵起见，可加以酵母或温水。发酵时间随温度高低而定，如液温为 $25-30^{\circ}\text{C}$ 需5—6日； $5-18^{\circ}\text{C}$ 时，需10日之久。发酵完毕，液面呈黄褐色，用筛或布袋滤之，使淀粉与粕相分离。淘洗在槽内沉淀，除去上清液，加水搅拌后，再任其沉淀，然后再去上澄液，反复进行数次，可得白色之淀粉。注意发酵时，不可太过或不足，太过则淀粉量减少，反之不足，则淀粉分离不完全。小麦淀粉以色纯白而有光泽，且无夹杂物而充分干燥者为佳。

马铃薯淀粉

选择含淀粉多的马铃薯，放入槽内，加水后用棒搅拌洗涤。洗涤后的原料放入磨碎机，加入清水，使之磨成淀粉浆，流入接受槽中。

将淀粉浆和淀粉分离，可将淀粉盛入布袋，并束好口，放入槽中，以足踏之，如淀粉由袋孔逸出，残留袋中为残粕，再加水踏之，淀粉乳即可分离。

沉淀，将淀粉乳放入沉淀槽，充分搅拌，静置5小时以上，除去上澄液，此液可做肥料，下底为沉淀之淀粉。用沉淀法分出的淀粉，尚含有不纯物，可盛洗涤槽中，加水搅拌，静置1小时，上层为轻质，如外皮；中层为淀粉；下层为土砂。倾去上部之水，再用竹篾等刮去上层不纯之物，再加水搅拌1—2次，刮去上层不纯之物，



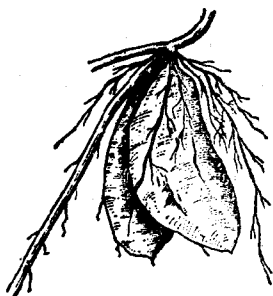
马铃薯磨碎机

1. 马铃薯 2. 齿轮 3. 柄 4. 水桶
5. 水管 6. 淀粉浆 7. 接受桶

将中层之淀粉取出，为生淀粉。生淀粉切成小片，阳干或阴干，除去大部分水分。干燥有自然干燥和人工干燥的方法。自然干燥可将湿淀粉用刨子刨碎，摊在竹筛或浅木盘中，进行曝晒，盘的大小不限，只要搬取放置方便即可，晒到淀粉一触即破为止，含水量在20%以内为好。

甘薯淀粉

将甘薯上面粘附的泥土及杂物洗净。洗净的甘薯，倒入拉丝机上附设之木箱内轧碎。



甘薯

磨粉：将轧碎的甘薯放入磨口，磨成淀粉乳。沉淀，用

沉淀槽精制淀粉时，先将淀粉盛满槽内，静止一夜，等沉淀完全沉降后，排去上部的清水，取出沉淀物（粗淀粉），再反复用水洗精制，即得精制淀粉。

晒粉：从布袋中取出淀粉，分成小块放在盘内日晒，如天气变化不易晾晒时，可将淀粉块放入木桶或陶缸内加水，使浸没淀粉1寸左右，待天气好转时再晒。

玉 米 淀 粉

将玉米粒用圆辊压碎，其大小为原粒的 $1/3-1/5$ 为度，加 60°C 热水，放置一昼夜。磨碎及筛别浸渍之玉米用石臼磨成浆状，并筛出粗块，再磨碎，反复进行3次，最后用细筛筛别，所成粗淀粉乳盛于桶中，沉淀，约3小时后换水。碱之添加，淀粉乳100升加苛性钠溶液（波美表约2度）2.5升，搅拌2小时，静置1—2小时后换水，使淀粉洗净，洗净的淀粉乳用普通方法使淀粉分离出来。

稻 米

原料的清理与分级：首先把原料中的砂石、稗草种子以及金属杂质等加以清除。原料的清理设备有手摇筛、溜筛、风车及吸铁装置等。

砻谷：

脱壳 除杂后的净谷进入砻谷机，稻粒受机械的摩擦作用及稻谷之间的摩擦而使谷粒脱壳。脱壳时要求稻谷水分以15—16%左右最好。

谷糙分离 去壳以后，利用吸风或风车将糙米与谷壳分开，但米粒中还夹杂有碎米和未脱壳的整粒稻谷。把未脱壳谷重新回砻，进行二次脱壳，这就是谷糙分离。谷糙分离

后，脱壳的糙米送到碾米机，未脱壳的重新回到脱壳机。

碾米：糙米粒要通过精碾后才能成为大米。精碾时去掉外皮，并损及糊粉层，胚也脱落，这些脱落部分，除了部分胚常混入碎米外，其余即为米糠。碾米机的出机混合物，再经过吸风装置吸取糠及胚，经过溜筛将整米粒与几种大小不同的碎米分离。

小 麦 面 粉

首先将原料扬筛淘洗，去除杂质，然后滤去多余的水分，并摊晒到适于磨粉的温度（含水量约为15%），再用盘磨磨粉。

磨粉与筛理交替进行，即每次磨研后都要进行筛理，筛下物即为食用的面粉，筛面上的粗粒再进行磨研。

盘磨多为水平装置，即一块固定，另一块可移动。有杠杆与磨盘中央的枢轴相连，以调节磨盘间距。磨盘直径为0.9—1.4米，磨盘的材料，有天然与人工两种，前者为岩石，后者为固结物质与细碎的石英或金刚砂固结而成。

磨盘的磨研面上刻有小沟（膛纹），小沟多为回转式和直纹式。其作用是使面粉在离心力的作用下，沿小沟滑出磨盘，且使空气流通，以免碾磨时放出大量的热量，损坏小麦面筋的品质。筛粉用的工具一般多用圆筛或方筛。

面 筋

面筋的原料为小麦粉（或麸皮）、食盐及水。其配合量为小麦粉45斤，水18斤，食盐4—8两。

先将小麦粉投入大桶，加进食盐水，用棒搅和，使其充分融和，并呈粘性。放置筛上，加水揉搓，淀粉渐由筛眼流

于桶中，即为小粉。箩上残留者为麸素及其他夹杂物，用水洗净，即为面筋，可以作成不同形状。用烧灶烧成的，叫烧面筋。大约每百份小麦粉可得面筋（含水量38%）25份，干燥淀粉58—60份。

粉丝、粉条（薯粉）

打浆：先将甘薯和马铃薯淀粉用热水调成稀粉糊状，再用沸水向调好的稀粉糊猛冲，急加搅拌。约18分钟左右，至粉糊透明均匀，易于出丝为止，即为粉芡。

调粉：粉芡内先加0.5%的明矾。再将湿淀粉和粉芡混合，搅揉成无疙瘩、不粘手、能拉丝的软面团。用手指在面上划沟，裂缝两边合不上，而面柔软为宜。初做者最好先试一下，如漏下粉丝不粗不细不断就正好，如下条太快有断条，表示芡大（太稀），如条下不来或太慢，粗细不均，表示芡小（太干）。芡大加粉，芡小加水。但以一次调好为宜。

漏粉：将面团放在带小孔漏瓢中，挂在开水锅上，在粉团上加均匀的压力后，透过小孔，粉团即挂成粉丝或粉条，令其浸入沸水中，遇热凝固成丝或条。此时应经常摇动，以防丝条粘着锅底，水温最好保持97—98℃。漏瓢距水面的高度，依粉丝的细度而定，约55—65厘米，高则条细，低则条粗。

粉丝和粉条两者的区别，主要是制粉丝用芡量比制粉条少，亦即面团稍稀；又所用的漏瓢筛眼不同，一为圆形，较细，一为长方形，较粗。

冷却、漂白：粉丝落到沸水锅中，待其将要浮起时，用竹竿挑起，拉到冷水缸中冷却，增加粉条的弹性。冷却后用