

乡镇致富门路500条

(修订版)



金盾出版社

乡镇致富门路 500 条

(修订版)

(《农家科学致富 400 法》的姊妹篇)

主 编

丁湖广

编 者

丁湖广 王德平 丁荣芳 王剑寒

丁荣辉 陈夏娇 黄家伟 丁荣峰

* 本书荣获全军首届 *
* “当代军人喜爱的军版图书”三等奖 *

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书根据外向型经济和内贸市场的需求,从目前我国乡镇的实际情况出发,以工业原料采集加工、农副产品加工、食品酿造、日用化工与饲料加工、编织、维修与洗染等行业为内容,选择既有广泛的销售市场,又有较好经济效益的500个生产项目,突出介绍新技术、新工艺,为乡镇致富出点子、当参谋。本书注重实用性、技术性,通俗易懂。读者对象为乡镇企业管理干部、生产人员,城镇下岗职工、待业青年,农村知识青年,部队战士及职高、大专院校师生。

本书原名《乡镇致富门路400条》,此次修订,对内容作了较大修改,删去41条,新增141条。书名改为《乡镇致富门路500条》。

图书在版编目(CIP)数据

乡镇致富门路500条/丁湖广主编. —修订版. —北京:金盾出版社,2000.1

ISBN 7-5082-1024-7

I. 乡… I. 丁… II. 多种经营-科学技术-普及读物
IV. S-49

中国版本图书馆CIP数据核字(1999)第46701号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京3209工厂

正文印刷:北京2207工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:19 字数:423千字

2000年12月修订版第17次印刷

印数:269001~280000册 定价:18.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、

倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

修订版前言

《乡镇致富门路 400 条》自 1990 年 1 月出版以来,受到广大读者欢迎,先后印刷 14 次,发行 247000 册,对全国广大农村发展以加工业为主的多种经营增辟了致富门路。一批又一批的读者,从书中得到启迪,根据市场需要,因地制宜开发生产,均获可观的经济效益,实现了脱贫致富奔小康的目标。

我国幅员辽阔,资源丰富,多种经营品种繁多,随着党的富民政策不断深入,群众积极性空前高涨,农副产品生产逐步沿着专业化、基地化方向发展。商品量逐年增加,为出口提供充足货源,为工业供应更多原料,并丰富了城乡生活消费;商品价格趋向合理,市场繁荣昌盛。但是应当看到,近年来随着市场经济的深入和生产力的发展,供求之间不平衡的现象日渐增多。尤其是收获季节,产品大量上市,市场容纳困难,流通受阻,致使价格下跌,经济效益下降,因此广大农民迫切要求改变经营方式。实践表明“无工不富”,发展加工业是种养为主的农、牧、渔业产后的一个重要出路。另一方面,许多城市下岗职工和待业青年,也都在寻觅技术难度不大,原料来源充足,又有市场和效益的生产项目,作为再就业的门路。

为使本书符合新形势,作者丁湖广近年来先后深入闽、粤、湘、陕、桂、川、晋、冀、豫,以及辽宁、黑龙江、西藏等 18 个省(区)考察农副产品生产加工,并赴马来西亚、泰国、新加坡以及港、澳地区考察市场,掌握产销新动向,为本书修订开阔了视野。经过再三推敲,本着以市场为导向,保留富有前途,技术定型,品牌特色,形成传统的大部分项目为基础,删掉已

被更新换代和过时的 41 个项目,增添了烟、麻、粮、豆、果、蔬、食用菌、药用菌、日用化工、饲料等 141 个加工新项目,修订为《乡镇致富门路 500 条》,与以种养为主要内容的《农家科学致富 400 法》形成了种、养、采、加“一条龙”致富的姊妹篇。

书稿修订过程中,得到有关部门的支持和专家的协助,姚正鸣先生精心为本书插图,在此一并致谢。由于作者水平有限,书中存在的缺点错误,恳请广大读者批评指正!

作 者

1999 年 9 月

目 录

一、工业原料采集加工

(一) 胶漆油脂类	(1)
1. 橡 胶	(1)
2. 栲 胶	(4)
3. 生 漆	(5)
4. 栓 皮	(7)
5. 茶 油	(9)
6. 油桐籽	(10)
7. 乌柏籽	(12)
8. 山苍籽	(16)
9. 漆 蜡	(18)
10. 柠檬桉油	(19)
11. 蓖 麻	(19)
12. 樟油与樟脑	(20)
13. 松根油	(21)
14. 柏木油	(22)
15. 桂 油	(23)
16. 八角油	(24)
17. 丁香油	(24)
18. 野生油料	(25)
19. 松 脂	(28)
20. 松 香	(30)
21. 松 烟	(32)
22. 紫 胶	(33)
23. 五倍子	(33)
24. 白 蜡	(35)
25. 木 粉	(37)
26. 菜籽油	(38)
27. 玉米油	(39)
28. 米糠油	(40)
29. 橘皮香精油	(41)
30. 榨油机提高 出油率	(42)
31. 油脚提炼食用 油	(43)
(二) 烟麻纤维类	(44)
1. 烟 叶	(44)
2. 黄红麻	(47)
3. 剑 麻	(49)
4. 苧 麻	(50)
5. 木本纤维	(52)
6. 草质纤维	(54)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 7. 棕 片 (55) | 9. 龙舌兰 (57) |
| 8. 藤 条 (56) | 10. 蒲葵叶 (58) |

二、农副产品加工

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| (一) 粮食豆类 (59) | |
| 1. 米粉条 (59) | 15. 豆百叶 (81) |
| 2. 白 粿 (61) | 16. 豆腐干、油豆
腐 (82) |
| 3. 银丝寿面 (62) | 17. 豆制植物蛋白
肉 (83) |
| 4. 机制挂面 (64) | 18. 黄豆饼蛋白
发泡剂 (84) |
| 5. 面 筋 (65) | 19. 绿豆粉丝 (85) |
| 6. 面 包 (66) | 20. 全脂豆粉 (87) |
| 7. 饼干、光饼 (68) | 21. 纯化豆奶 (88) |
| 8. 年糕、发糕 (70) | 22. 醇香豆豉 (90) |
| 9. 粽子、米冻 (71) | 23. 软馅豆沙 (91) |
| 10. 春卷、油条 (72) | 24. 原粮膨化食
品 (92) |
| 11. 千层糕、蛋糕 (74) | |
| 12. 豆 腐 (75) | |
| 13. 豆腐片 (77) | |
| 14. 腐 竹 (79) | |
| (二) 淀粉类 (93) | |
| 1. 番薯粉 (93) | 8. 橡子粉 (100) |
| 2. 马铃薯粉 (95) | 9. 元宵粉 (101) |
| 3. 木薯粉 (96) | 10. 淀粉食品膜 (102) |
| 4. 藕 粉 (97) | 11. 膨化乳儿粉 (103) |
| 5. 百合粉 (98) | 12. 薯类淀粉丝 (105) |
| 6. 葛 粉 (99) | 13. 粉燕皮 (105) |
| 7. 蕨 粉 (100) | |
| (三) 蔬菜类 (106) | |
| 1. 黄 瓜 (106) | 2. 乳 瓜 (107) |

3. 生 瓜	(108)	21. 四川榨菜	(125)
4. 冬 瓜	(109)	22. 泡 菜	(126)
5. 茄 子	(110)	23. 天全蕨菜	(127)
6. 茼 笋	(111)	24. 速生豆芽	(128)
7. 茼 蓝	(112)	25. 魔芋制品	(130)
8. 茼 白	(113)	26. 蔬菜脱水干 制	(131)
9. 莲 藕	(113)	27. 玉兰片	(132)
10. 芥 菜	(114)	28. 菜豆罐头	(133)
11. 铜陵姜	(115)	29. 速冻蔬菜	(134)
12. 辣 椒	(116)	30. 平乐腌菜	(135)
13. 蒜 头	(117)	31. 独山咸酸菜	(136)
14. 白 菜	(119)	32. 惠州梅菜	(136)
15. 如皋萝卜粒	(120)	33. 香甜京冬菜	(137)
16. 萧山萝卜干	(120)	34. 瓜片、瓜粉	(137)
17. 无为兰花萝卜	(121)	35. 薤头韭菜花	(138)
18. 湖南萝卜条	(122)	36. 蒜 薹	(139)
19. 胡萝卜脯	(123)	37. 黄花菜	(140)
20. 南浔香大头 菜	(124)	38. 芦 笋	(141)

(四) 食用菌、药用菌类

1. 出口脱水香菇	(142)	10. 菇品饮料	(159)
2. 黑木耳	(144)	11. 菇脚利用	(161)
3. 草 菇	(145)	12. 菌 油	(163)
4. 银 耳	(147)	13. 茯苓夹饼	(164)
5. 竹 荪	(149)	14. 软包装猴头 菇露	(165)
6. 猴头菇	(151)	15. 调味毛木耳 丝	(165)
7. 菇品保鲜出口	(152)	16. 冬虫夏草蜜	(167)
8. 菇品渍制	(155)		
9. 菇品罐头	(157)		

17. 低糖金针菇	晶	(169)
脯	19. 灵芝制品	(170)
18. 金针菇益智		
(五) 水产品类		(172)
1. 鲍 鱼	19. 蛤 干	(190)
2. 海 参	20. 牡蛎干	(191)
3. 干 贝	21. 对虾保鲜	(192)
4. 鱼 翅	22. 对虾系列产	
5. 鱼 唇	品	(193)
6. 魷 鱼	23. 虾 肉	(194)
7. 墨 鱼	24. 海蜇皮	(195)
8. 鳗 鱼	25. 紫 菜	(197)
9. 黄 鱼	26. 银鱼、丁香	
10. 鳎 鱼	鱼	(198)
11. 卤 鱼	27. 鳝 鱼	(199)
12. 香烤鱼	28. 带 鱼	(200)
13. 熏 鱼	29. 七星鱼丸	(200)
14. 鱼 脯	30. 鱼松、鱼糕	(202)
15. 鱼 胶	31. 蟹	(203)
16. 黄 螺	32. 海 带	(204)
17. 蛭 干	33. 人造海蜇皮	(205)
18. 淡 菜		
(六) 茶叶类		(206)
1. 绿 茶	7. 柿叶茶	(216)
2. 红 茶	8. 绞股蓝茶	(218)
3. 乌龙茶	9. 甜叶菊茶	(218)
4. 花 茶	10. 桂花茶	(219)
5. 白 茶	11. 速溶茶	(221)
6. 红碎茶		

(七) 中药炮制类 (222)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 杜 仲 (222) | 22. 鸡血藤 (237) |
| 2. 厚 朴 (223) | 23. 荆 芥 (238) |
| 3. 桂 皮 (224) | 24. 紫 苏 (238) |
| 4. 白 芍 (225) | 25. 薄 荷 (239) |
| 5. 天 麻 (226) | 26. 麻 黄 (239) |
| 6. 地 黄 (227) | 27. 金银花 (240) |
| 7. 泽 泻 (228) | 28. 洋金花 (240) |
| 8. 丹 皮 (228) | 29. 梔 子 (241) |
| 9. 黄 连 (228) | 30. 薏 米 (242) |
| 10. 半 夏 (229) | 31. 瓜 蒌 (242) |
| 11. 百 部 (230) | 32. 砂 仁 (243) |
| 12. 白 术 (231) | 33. 枳 壳 (244) |
| 13. 桔 梗 (232) | 34. 蜈 蚣 (244) |
| 14. 威灵仙 (232) | 35. 蛇 类 (245) |
| 15. 麦 冬 (233) | 36. 乌 龟 (247) |
| 16. 射 干 (233) | 37. 刺 猬 (248) |
| 17. 乌 药 (234) | 38. 蝎 子 (248) |
| 18. 何首乌 (234) | 39. 穿山甲 (249) |
| 19. 玉 竹 (235) | 40. 蟾 酥 (249) |
| 20. 山 药 (235) | 41. 地鳖虫 (250) |
| 21. 茯 苓 (236) | 42. 地龙干 (251) |

(八) 畜产品类 (251)

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. 猪皮加工 (251) | 8. 胆红素生产 |
| 2. 牛皮加工 (253) | 工艺 (263) |
| 3. 羊皮加工 (254) | 9. 胆酸提取法 (265) |
| 4. 兔皮加工 (255) | 10. 肠衣加工 (265) |
| 5. 兽皮加工 (257) | 11. 猪鬃加工 (266) |
| 6. 皮张鞣制 (258) | 12. 羽毛收集整 |
| 7. 人工培植牛黄 ... (262) | 理 (267) |

- | | | |
|-----------|-------|-------|
| 13. 活拔鹅鸭毛 | 利用 | (271) |
| 绒 | (268) | |
| 14. 鸡毛帚加工 | (270) | |
| 15. 畜骨综合 | | |
| 16. 炼乳 | (273) | |
| 17. 乳粉 | (274) | |
| 18. 猪蹄筋 | (276) | |

三、食品酿造

(一) 酒醋酿造类 (277)

- | | | | |
|---------|-------|----------|-------|
| 1. 糯米酒 | (277) | 9. 啤酒 | (285) |
| 2. 米糠酒 | (278) | 10. 啤酒麦芽 | (287) |
| 3. 薯干酒 | (279) | 11. 麦精露 | (288) |
| 4. 玉米芯酒 | (280) | 12. 红曲 | (290) |
| 5. 金刚刺酒 | (281) | 13. 白曲 | (292) |
| 6. 桂花酒 | (282) | 14. 米醋 | (293) |
| 7. 草莓酒 | (282) | 15. 杂粮醋 | (295) |
| 8. 果酒 | (284) | | |

(二) 发酵调味品类 (296)

- | | | | |
|----------|-------|-----------|-------|
| 1. 鱼露 | (296) | 15. 香菇速溶 | |
| 2. 虾油 | (298) | 冲剂 | (313) |
| 3. 生姜油 | (299) | 16. 香菇调味汁 | (314) |
| 4. 小磨香油 | (301) | 17. 味精 | (315) |
| 5. 豆腐乳 | (302) | 18. 辣椒油、咖 | |
| 6. 黄豆酱油 | (305) | 喱粉 | (316) |
| 7. 南瓜酱油 | (306) | 19. 酱子仁 | (317) |
| 8. 蘑菇酱油 | (307) | 20. 蚌肉酱油 | (318) |
| 9. 芝麻酱 | (308) | 21. 甜酱花生米 | (318) |
| 10. 豆瓣酱 | (309) | 22. 猕猴桃酱 | (319) |
| 11. 食用花酱 | (310) | 23. 草莓酱 | (320) |
| 12. 鱼虾酱 | (311) | 24. 香辣块 | (321) |
| 13. 辣椒酱 | (312) | 25. 甜叶菊甜味 | |
| 14. 香菇酱 | (312) | 剂 | (321) |

(三) 传统腌腊食品类		(322)
1. 原辅材料	28. 五香牛肉干	(322) (353)
2. 广式腊肉	29. 平都牛肉松	(323) (355)
3. 川式腊肉	30. 广州腊牛肉	(325) (356)
4. 苏州腊肉	31. 平遥酱牛肉	(326) (356)
5. 北京清酱肉	32. 济南熏牛舌	(327) (357)
6. 安岳咸肉	33. 北京酱羊肉	(327) (357)
7. 上海烤肉	34. 长沙风羊腿	(328) (358)
8. 广东叉烧肉	35. 道口烧鸡	(329) (358)
9. 西式熏肉	36. 德州扒鸡	(330) (360)
10. 镇江肴肉	37. 常熟叫花鸡	(331) (360)
11. 靖江肉脯	38. 太原六味斋	
12. 垫江肉干	熏鸡	(361)
13. “鼎日有”肉	39. 杭州油淋鸡	(362)
松	40. 金毛风鸡	(363)
14. 太仓肉松	41. 保定卤鸡	(364)
15. 八闽肉燕皮	42. 广州腊鸡	(364)
16. 金华火腿	43. 义乌鸡松	(365)
17. 剑门火腿	44. 南京板鸭	(365)
18. 南京香肚	45. 北京烤鸭	(367)
19. 如皋香肠	46. 六安酱鸭	(368)
20. 大众香肠	47. 塘栖熏鸭	(369)
21. 哈尔滨红肠	48. 宁波腊鸭	(370)
22. 岳阳蝶式腊	49. 蓉风腌丝兔	(371)
猪头	50. 广州腊兔	(372)
23. 上海腊猪心	51. 五香兔肉	(372)
24. 蜀风腊猪舌	52. 兔肉松	(373)
25. 广州金银肝	53. 益阳松花皮	
26. 武平猪胆干	蛋	(374)
27. 影灯牛肉干	54. 五香熏蛋	(375)

55. 松沙咸蛋	(376)	58. 香酥蛋松	(378)
56. 平湖糟蛋	(376)	59. 苏州糟鹅	(378)
57. 上海醉蛋	(377)	60. 鹌鹑肉干	(379)
(四) 果脯蜜饯类		(380)	
1. 梨 脯	(380)	24. 橘皮制品	(403)
2. 苹果脯	(381)	25. 果 冻	(404)
3. 桃 脯	(382)	26. 西瓜皮提取	
4. 红果脯	(382)	果胶	(405)
5. 杏 脯	(383)	27. 蜜制西瓜条	(406)
6. 膨化果脯	(384)	28. 西瓜皮糖酱	(407)
7. 蜜桃片	(385)	29. 猕猴桃晶	(408)
8. 桃制果丹皮	(386)	30. 水果提取维	
9. 洋桃片	(387)	生素 C	(409)
10. 话 李	(387)	31. 水果保鲜贮	
11. 玉黄蜜李片	(388)	藏法	(410)
12. 化核加应子	(389)	32. 荔枝干、桂圆	
13. 柿制品	(389)	干	(412)
14. 油橄榄蜜饯	(390)	33. 吐鲁番葡萄	
15. 桂花橄榄	(391)	干	(413)
16. 龙眼膏	(392)	34. 樱桃脯	(414)
17. 名 枣	(394)	35. 香蕉制品	(415)
18. 山楂制品	(396)	36. 菠萝脯	(416)
19. 梅制品	(397)	37. 枇杷蜜饯	(417)
20. 杨梅制品	(399)	38. 猕猴桃脯	(418)
21. 金橘糖	(400)	39. 芒果制品	(419)
22. 糖橘饼	(401)	40. 蜜制荸荠、	
23. 冬瓜糖	(403)	青梅	(420)
(五) 果糖瓜子类		(421)	
1. 蔗 糖	(421)	2. 冰 糖	(422)

3. 葡萄糖	(423)	9. 芝麻酥	(428)
4. 麦芽糖	(424)	10. 龙虾酥	(428)
5. 玉米芯制饴糖 ...	(425)	11. 椒盐南瓜子	(429)
6. 甘薯制饴糖	(426)	12. 多味葵花子	(430)
7. 米糠制饴糖	(427)	13. 十香瓜子	(430)
8. 普通水果糖	(428)		
(六) 水果罐头	(431)		
1. 梨罐头	(431)	6. 菠萝罐头	(436)
2. 葡萄罐头	(432)	7. 草莓罐头	(437)
3. 杏罐头	(433)	8. 板栗罐头	(438)
4. 橘子罐头	(434)	9. 番茄汁罐头	(439)
5. 杨梅罐头	(435)		

四、日用化工与饲料加工

(一) 日用化工类	(441)		
1. 石灰烧制技术 ...	(441)	10. 肥皂制作技	
2. 人造大理石		术	(457)
制作技术	(443)	11. 菌类美容品	
3. 造纸工艺	(445)	制作技术	(459)
4. 稻草纸浆制作		12. 棉籽壳制取	
法	(449)	活性炭	(461)
5. 稻草板生产技		13. 植物纤维生	
术	(451)	产酒精	(462)
6. 无尘粉笔制作		14. 锯木屑生产	
技术	(452)	板材	(463)
7. 蜡烛浇注制作		15. 谷壳制取水	
法	(453)	玻璃	(464)
8. 粘合剂制作技		16. 米糠提取干酪	
术	(454)	素、植酸钙	(465)
9. 胶水制作技术 ...	(456)	17. 洗衣粉配制	(466)

18. 新型白乳胶	糠醛	(471)
配制		(467)
19. 固体燃料	23. 番薯渣提取	
配制	柠檬酸	(472)
	24. 醋石提取	(473)
20. 仿瓷夜光花	25. 花粉精提制	(474)
瓶制作	26. 天然食用色	
	素提取	(475)
21. 畜骨提炼磷	27. 紫菜提炼琼	
肥	脂	(477)
22. 油茶壳提取		
(二) 饲料配制类		(478)
1. 秸秆饲料加	艺	(485)
工法	6. 鱼粉生产工	
	艺	(486)
2. 松针叶制作	7. 生化颗粒饲料	(487)
饲料	8. 酒精液体饲料	(488)
	9. 菌糠饲料	(489)
3. 饲料酵母液与	10. 禽粪加工饲	
营养素生产工	料	(490)
艺	11. 饲料贮存	(492)
	12. 霉变饲料处	
4. 豆腐渣生产	理	(492)
备用核黄素		
.....		(484)
5. 血粉生产工		

五、编 织

(一) 竹编类		(494)
1. 蔑、丝加工法	7. 菜 篮	(503)
2. 竹 席	8. 茶叶罐	(504)
3. 囤 子	9. 竹 床	(506)
4. 簸 箕	10. 躺 椅	(507)
5. 果 盘	11. 书 架	(509)
6. 饭 篮	12. 竹编图案编	

造法	(511)	14. 竹制装饰人 造板	(515)
13. 竹制品式样	(514)		
(二) 藤编类	(518)		
1. 藤条选择与加工	(518)	4. 提篮	(525)
2. 藤床	(519)	5. 包装箱	(526)
3. 藤椅	(522)	6. 果筐	(528)
(三) 草编类	(530)	7. 藤制品式样	(529)
1. 玉米皮加工法	(530)		
2. 地氈	(532)	5. 草帽	(538)
3. 手提包	(533)	6. 草帘	(538)
4. 草席	(537)	7. 草袋	(539)
(四) 装饰品类	(541)	8. 草绳	(540)
1. 花卉压制	(541)		
2. 蝴蝶框匾	(542)	3. 灵芝盆景	(543)
		4. 刺绣	(544)

六、维修与洗染

(一) 机械、电器类	(551)		
1. 抽水机的维修	(551)		(566)
2. 电动机的维修	(552)	11. 录音机常见故 障的排除	(568)
3. 柴油机的维修	(553)	12. 电风扇的修 理	(569)
4. 手扶拖拉机的检修	(555)	13. 洗衣机的维 修	(570)
5. 摩托车的维修	(557)	14. 电熨斗的维 修	(570)
6. 自行车的修理	(560)	15. 电饭煲常见 故障的排除	(571)
7. 缝纫机常见故障的排除	(561)	16. 电冰箱的维	
8. 喷雾器的修理	(563)		
9. 电视机的维修	(564)		
10. 收音机的修理			

修	(572)	修	(573)
17. 电热毯的维		18. 钟的修理	(574)
(二) 服装洗染类	(575)		
1. 布料鉴别法与洗		方法	(583)
涤剂的选用	(576)	6. 合成纤维纺织	
2. 毛呢制服洗		品化学粘补法 ...	(585)
涤法	(579)	7. 羊毛皮张洗涤	
3. 棉麻纺织品洗		法	(586)
涤法	(580)	8. 织物图案印染	
4. 化纤纺织品洗		法	(588)
涤法	(581)	9. 衣服洗染的质	
5. 化纤衣料去污		量标准	(589)