



新农村建设青年文库

精品装配“农家书屋” 智力支撑新农村建设

如何加工 果仁产品

RUHE JIAGONG
GUOREN CHANPIN

《新农村建设青年文库》编写组 编写



新疆青少年出版社



1. 如何加工多味花生豆?	1
2. 如何加工香味花生豆?	2
3. 如何加工糖霜花生豆?	2
4. 如何加工糖酥花生豆?	3
5. 如何加工鱼皮花生豆?	3
6. 如何加工五香花生豆?	4
7. 如何加工巧克力花生豆?	5
8. 如何加工软包装五香花生豆?	6
9. 如何加工蜂蜜花生豆?	6
10. 如何加工南味花生糖?	7
11. 如何加工奶白花生糖?	8
12. 如何加工花生钙素糖?	9
13. 如何加工可可花生酥心糖?	9
14. 如何加工奶油花生酥?	10

15. 如何加工花生米罐头?	11
16. 如何加工风味花生酱?	12
17. 如何加工香蕉花生酱?	14
18. 如何加工香辣花生酱?	17
19. 如何加工花生豆腐?	18
20. 如何加工花生乳?	18
21. 如何加工花生酸奶?	20
22. 如何加工杏仁?	21
23. 如何加工油炸麻辣杏仁?	22
24. 如何加工椒盐杏仁?	23
25. 如何加工琥珀杏仁?	23
26. 如何加工甜酱杏仁?	25
27. 如何加工干装咸杏仁罐头?	25
28. 如何加工盐水杏仁罐头?	28
29. 如何加工冰糖杏仁罐头?	29
30. 如何加工杏仁霜?	30
31. 如何加工杏仁浆?	31
32. 如何加工杏仁露?	32
33. 如何加工玫瑰杏仁糖?	33
34. 如何加工杏仁牛轧糖?	34
35. 如何加工杏仁饼干?	35
36. 如何加工美味瓜子?	35

37. 如何加工奶油瓜子?	36
38. 如何加工酱油瓜子?	37
39. 如何加工玫瑰瓜子?	37
40. 如何加工五香瓜子?	38
41. 如何加工话梅瓜子?	39
42. 如何加工甘草西瓜子?	39
43. 如何加工盐霜白瓜子?	40
44. 如何加工椒盐南瓜子?	41
45. 如何加工膨化瓜子仁?	41
46. 如何加工多味葵花子?	42
47. 如何加工葵花子乳酸饮料?	43
48. 如何加工咸核桃仁?	44
49. 如何加工椒盐山核桃?	46
50. 如何加工琥珀核桃仁?	46
51. 如何加工多味核桃?	48
52. 如何加工酱核桃仁?	49
53. 如何加工酱汁核桃仁?	49
54. 如何加工盐水核桃仁?	50
55. 如何加工甜核桃仁罐头?	50
56. 如何加工油炸核桃蜜枣丸?	52
57. 如何加工核桃晶?	53
58. 如何加工核桃乳?	54

59. 如何加工果味核桃乳?	56
60. 如何加工核桃酸乳?	57
61. 如何加工糖炒板栗?	59
62. 如何加工夹心栗片?	60
63. 如何加工糖衣栗子?	61
64. 如何加工低糖板栗果脯?	63
65. 如何加工板栗干?	64
66. 如何加工膨化栗酥?	64
67. 如何加工板栗酱?	65
68. 如何加工桂花栗饼?	67
69. 如何加工栗子布丁?	67
70. 如何加工板栗猪蹄筋罐头?	68
71. 如何加工板栗果乳?	69
72. 如何加工板栗奶?	70
73. 如何加工板栗豆奶?	71
74. 如何加工板栗饮料?	72
75. 如何加工板栗糯米保健酒?	73
76. 如何加工白果罐头?	75
77. 如何加工银耳白果糖水?	76
78. 如何加工白果脆片?	77
79. 如何加工白果汁饮料?	78
80. 如何加工白果糊?	79

81. 如何加工白果八宝粥？	81
82. 如何加工芝麻酱？	82
83. 如何加工芝麻片？	82
84. 如何加工小米黑芝麻香酥片？	83
85. 如何加工玉米芝麻糖？	84
86. 如何加工芝麻酥糖？	85
87. 如何加工滨州芝麻酥糖？	86
88. 如何加工苏式芝麻酥糖？	87
89. 如何加工荸荠芝麻牛奶糕？	88
90. 如何加工芝麻粉？	89
91. 如何加工黑米芝麻糊？	90
92. 怎样炒松子？	91
93. 如何加工松子麻片糖？	91
94. 如何加工松子罐头？	92
95. 如何加工松子软罐头？	93
96. 如何加工松子露？	94
97. 如何加工松子豆奶？	96
98. 如何加工松子羹？	97
99. 如何加工海带玉米松子糊？	98

1. 如何加工多味花生豆？

(1) 原料配方。花生米，500 克；白糖，200 克；饴糖，200 克；水，100 克；精盐，5 克；胡椒粉，5 克；辣椒粉，5 克；花椒粉，3 克；甘草粉，3 克；粳米，400 克；菜油，400 克；桂皮、八角，适量。

(2) 制综合粉。将炒锅洗净放置中火上烧热，加入粳米、八角、桂皮，用锅铲不停地翻动，炒至粳米呈淡黄色时装盘，冷后碾成粉，加入精盐、胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、甘草粉，拌匀后即为综合粉。

将制好的综合粉平铺在干净的面板上，待用。

(3) 浇糖。将清水倒入锅内烧沸，再放入饴糖、白糖，小火边加热边不停地炒动，待糖液温度达到 135℃ 左右时，用筷子挑起能拉成细丝时，倒入花生米，然后端锅离火，并用锅铲轻翻动，使糖液牢牢粘裹住花生米。

(4) 裹料。接着把花生米倒入综合粉内，使之均匀地裹上粉，再过筛备用。

(5) 油炸。将炒锅放置旺火上，倒入菜油烧至七成熟时，倒入粘裹综合粉的花生米，炸至金黄色时捞出，沥净油即为成品。

2. 如何加工香味花生豆？

(1) 原料配方。花生米，500 克；桂皮、茴香、糖精、香草香精，适量。

(2) 先将桂皮、茴香加入 100 克水中煮成浓液，花生米放入沸水锅中焯一下捞出，置于盆中。

(3) 再把少量糖精水、桂皮茴香浓液、10~15 滴香草香精都加入盆中拌匀，用布盖好。

(4) 待 30 分钟后，花生米已入味时，把布掀开，晾至花生米外皮无水，备用。

(5) 将干净的白沙放入锅中炒至烫热，倒入花生米翻炒，至花生米外皮用手能轻易捻开时，起锅筛净沙粒。

3. 如何加工糖霜花生豆？

(1) 原料配方。花生米，350 克；花生油，400 克；白糖，200 克。

(2) 先将花生米、花生油倒入锅内，小火加热，待花生米炸熟后，捞出沥净油。

(3) 再把白糖放入锅内，加少量清水，用小火加温使糖溶化。

(4) 至糖液变稠起大泡时，再倒入炸好的花生米，迅

速搅拌，花生米外面呈现一层白色的糖霜时，即可出锅。

4. 如何加工糖酥花生豆？

(1) 原料配方。花生米，200 克；鸡蛋，2 个；面粉，50 克；白糖，25 克；花生油，250 克。

(2) 先将鸡蛋打入碗内，用筷子搅均匀，再放入花生米、白糖、面粉，拌匀待用。

(3) 将花生油放入炒锅中，烧至温热时，用筷子将裹糊的花生米拨入锅中，微火炸至金黄、酥脆即可，成品黄里透红。

5. 如何加工鱼皮花生豆？

(1) 原料配方。花生米，19.5 千克；面粉，26.2 千克；砂糖，6 千克；饴糖，1.35 千克；糖精，7 克；酱油，2.3 千克；精盐，13 克；油，2.5 千克；酵母，50 克；纯碱，适量。

(2) 将砂糖、食盐放入熬糖锅中加水溶化，再加入饴糖熬成糖浆。

(3) 将少量面粉和酵母用 30℃ 左右的温开水化开搅拌均匀成浆，倒入缸或不锈钢容器中，再将晾冷的糖浆倒入搅匀，缸口加盖，待浆液有气泡发生，即可用来上糖衣。

(4) 将花生米倒入旋锅中使之滚动。舀一勺浆液，慢慢连续倒入旋锅，待花生米表面粘满浆液后，再倒入一点面粉。倒入面粉可使花生坯之间不粘连。待花生米表面粘上一层面粉后，再舀入一勺浆液，浆液粘满花生后，再倒入一点面粉，如此反复多次，使花生表面的浆衣逐渐加厚。

(5) 待浆液全部上完后，将花生坯倒入另一旋锅中，进行抛光，使坯子表面光滑，用手指捏无凹痕时，即可出锅。

(6) 将裹上粉衣的花生坯放到木盘上摊开晾干。然后将其放入筒形铁丝笼内，在烤炉上随笼一起迅速转动，烘烤约 45 分钟，待表面呈微黄，内部呈象牙色时即可。

(7) 用水 2 千克加酱油、糖精，煮沸化开后加入适量味精调匀，即成调味料。

(8) 将烘熟的花生坯倒入旋锅中，再倒入调味料，快速拌匀，倒入铁网笼中，用风扇吹冷后拌油，即成鱼皮花生豆。

6. 如何加工五香花生豆？

(1) 准备。把花生米用 $50^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 的水烫一下，若水温低可浸泡 2~3 分钟，再捞入容器，加入各种辅料拌

匀，闷一昼夜，在炒制前筛去盐及五香粉。

筛除的盐和五香粉可供下次再用。

(2) 炒制。每锅约炒 10 千克，炒时先将相当于花生米体积 80% 以上的白胶泥土（碾粉）或白土、黄土，用旺火炒开，再放入花生米，不断翻炒，大约经过 10 分钟花生米稍变黄后筛去泥土，即为成品。

注意事项：

(1) 对筛下来的土，可连续使用数次，但土凉后就不能再用。

(2) 经多次使用后，土色变黄、发黏，就不能再用了；否则炒出花生米易出油，颜色也不美观。

7. 如何加工巧克力花生豆？

(1) 精选颗粒饱满、无霉烂破粒的花生米。

(2) 放入浓度为 0.01%~0.02% 葡萄糖或饴糖水溶液中，然后放入用精制粉芡 60%、精粉 40% 制成的稀稠适度的粉浆中挂粉，捞出沥干。

(3) 再放入温度为 177℃~193℃ 的植物油中炸 3~8 分钟，至表面呈棕黄色为止，捞出沥干。

(4) 稍冷却，再用 2% 食盐水均匀喷洒，至微咸为止。

(5) 然后放入巧克力糖浆中，浸泡后立即捞出，均匀地摊放在钢化玻璃上干燥，凉后即可包装。

8. 如何加工软包装五香花生豆？

(1) 选料。要求选用新鲜花生米，无霉变，无杂质。

(2) 热烫。将洗净的花生米倒入滚水中，热烫 3 分钟。

(3) 腌制。将调味料放入锅内，加适量水煮成调味液，放入花生米，腌制 2~4 小时。

调料配比：八角，0.2%；花椒，0.1%；桂皮，0.1%；姜，0.1%；食盐，3%；酱油，1%；味精，0.4%；白糖，1%。

(4) 装袋密封。将腌制好的花生米按规格计量分装，装袋后用真空包装机封口，封口条件为真空度 0.09 兆帕，热封电压 30 千伏。

(5) 杀菌。将装袋密封后的花生米放入高压杀菌锅杀菌。杀菌条件为：在 121℃ 条件下，保持 30 分钟。

9. 如何加工蜂蜜花生豆？

(1) 原料配比。花生米，45%~55%；固体混合料，30%~40%；液体混合料，8%~18%。

固体混合料中，面粉，50%~60%；淀粉，10%~25%；糖粉，15%~30%。

液体混合料中，蜂蜜，40%~60%；水，30%~50%；食盐，5%~15%；发酵粉和味精加起来应低于1%的比例。

也可添加其他具有地方风味的配料。

(2) 选料。清理挑选新鲜、大小均匀、完整不脱皮的花生米。

(3) 操作。将清选好的原料花生米放入糖衣机内，边旋转边加入配制好的液体或固体混合物，经反复操作，使全部添加料均匀分布在每粒花生米上，即为蜂蜜花生半成品。

(4) 将上述半成品放入油锅中炸4~5分钟，油温控制在180℃~200℃，将花生米炸至焦黄色即可出锅，待自然冷却后，就成了美味可口的蜂蜜花生。

10. 如何加工南味花生糖？

(1) 原料配方。花生米，1千克；白糖，500克；花生油，50克。

(2) 将花生米用文火炒熟去皮，分成两瓣。

(3) 将油倒入锅里，待油热时放入糖并不断翻炒。

待糖全部化后，将花生米倒进锅内与糖混合。

(4) 趁热将混合好的花生米和糖放在一个长方形的盒内，最好在底上抹上油以防粘底。用铲汤勺用力将其压平压紧，尤其是四角更应压紧。

(5) 5 分钟之后，将盒扣过来，把花生糖倒在一块干净的面板上。

(6) 待糖开始变硬，但尚温热时，用刀切成薄片，待其完全冷却后即可。

11. 如何加工奶白花生糖？

(1) 花生米加工挑选后，用刀切碎成末粒状。

(2) 熬糖冷却。熬糖至 $160^{\circ}\text{C} \sim 165^{\circ}\text{C}$ 后，倒在冷却箱上，将花生米撒在糖膏上，用刮刀来回折叠。

(3) 拔白。糖膏在冷却后逐渐凝结成软糖，将软糖放在拔糖机上拔白，从而获得色泽洁白，质地均匀，细腻膨松的糖坯。

(4) 压片、切块、包装。对糖坯进行整形，然后切成若干等分的几块，分别压片、切块、待充分冷却后包装，即为成品。

(5) 贮藏。首先，库房应保持阴凉、干燥、通风，温度在 25°C 以下，相对湿度为 70% 以下为宜。其次，堆

码不宜过高，以免糖体粘团结块。

12. 如何加工花生钙素糖？

(1) 原料配方。花生米，4.8 千克；花生油，0.3 千克；白砂糖，4.2 千克；淀粉糖浆，1.2 千克；香兰素，4 克；奶油香精，10 毫克；磷酸氢钙，20 克。

(2) 精选花生米，熟制去皮，连同花生油、香兰素制成花生酱，保持温度在 $60^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$ 。

(3) 白砂糖加水溶化，加入磷酸氢钙与淀粉糖浆熬至约 145°C 时，倾倒在冷却板上反复叠糖冷却至 110°C 左右，加入奶油香精，继续翻动冷却至 $80^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ ，将糖膏的 $2/5$ 作糖皮， $3/5$ 作糖芯。

(4) 对作糖皮的糖膏进行拔白，对作糖芯的糖膏摊平包裹花生酱，进行反复均匀的拉拔，然后用拔白的糖皮包上，均匀地拉成条，送入成型机成型即可。

13. 如何加工可可花生酥心糖？

(1) 每生产 100 千克可可花生酥心糖需要：白砂糖，60 千克；甲级葡萄糖，15 千克；花生酱，25 千克；可可粉、奶油、香兰素，适量。

(2) 明火熬糖。熬制温度在一、四季度为 155°C 左

右，在二、三季度为 158°C 左右。根据温度和相对湿度的高低，熬制温度要相应变化。温度、相对湿度愈高，熬制温度则应相应提高。

(3) 冷却。必须严格控制好温度，这是使可可花生酥心糖口感酥、松的关键。冷却时加入的辅料要充分拌和，均匀地折叠糖膏，使之无块状，无颗粒，冷热均匀。

(4) 待糖冷却至 90°C 左右时，取糖膏的 $2/5$ 制外皮，剩下 $3/5$ 制芯。如温度过高，糖不酥，反之，则成型困难。

(5) 制芯。用制芯的糖酱将预热的花生酱严密包住，反复拉长折叠，至呈明显的纤维状即可。

(6) 制皮。在拉酥制芯的同时制作外皮。外皮须厚薄一致，大小适中，要将芯严密包住，均匀翻滚，使成型的糖粒外皮厚薄均匀，无破裂露芯。拉条成型糖温保持在 80°C 左右。

(7) 包装。成型后的糖粒要及时挑选包装，与空气接触时间过长会使糖融化。包装时商标纸、铝箔纸和糯米纸位置要摆正，两头拧紧，然后加大包装用蜡纸密封进仓。

14. 如何加工奶油花生酥？

(1) 烘烤。花生米加工烘烤挑选后，需要再烘烤一

次，使花生达到九至十成熟，才能使制品醇香。

(2) 熬糖。熬糖时要不断进行搅拌，以免糊锅。待糖温达 135°C 时，颜色淡黄，蘸则能拔出丝，即加入黄油，搅拌均匀。温度达到 160°C 时，即需离火。

(3) 搅拌。糖锅离火后，立即向锅内倒入熟花生米，快速搅拌，边冷却边折叠糖。

(4) 折叠滚压。将拌好花生米的糖膏稍冷却后在双滚机上进行滚压，直至花生米没有明显的颗粒为止。

(5) 整型。将挤压好的糖放在压片机上，整型压片。然后切条切块。待冷却后进行筛选包装，即是成品。

15. 如何加工花生米罐头？

(1) 用果粒新鲜饱满、干燥、粒大、均匀、皮色为淡红色、无夹杂物、无僵粒、不霉不蛀的花生米。

(2) 用清水中短暂浸泡后捞出，均匀铺在烘烤盘上，送入 $65^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$ 的烘烤箱中烘烤，同时开动鼓风机。烘烤时间约 8~10 小时，注意要严格控制好温度。

(3) 去皮。待花生米容易去皮时，冷却，及时手工去皮，去除破碎等不合格的花生米。

(4) 把合格花生米用清水浸泡 3~5 小时，以花生米复水膨胀不破瓣为准。注意更换浸泡用水。