

家庭小仓库



家庭小仓库

范晓青 主编
写作组 编著

农村读物出版社

(京)新登字 169 号

家庭小仓库

范晓青 主编

写作组 编著

责任编辑 任 鹤

农村读物出版社 出版

北京孙中印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

787×1902 毫米 1/32 10 印张 224 千字

1992 年 6 月第 1 版 1993 年 5 月北京第 2 次印刷

印数 6621 16621

ISBN7-5048-1944-1/Z·271

平装定价: 5.05 元 精装定价: 8.45 元

目 录

家庭贮粮

家庭粮仓的基本要求 … (1)	
家庭粮仓的类型 …… (2)	
粮食的营养成分	
与存放关系 …… (5)	
史米的存放 …… (10)	
大米的保管 5 法 …… (11)	
面粉的存放 …… (12)	
小麦的保管 …… (13)	
玉米粉的存放 …… (14)	
玉米粒的贮藏	
方法 …… (15)	
薯干的贮存 …… (16)	
豌豆的保管 …… (17)	
绿豆的贮存 …… (17)	
大豆的保管 …… (18)	
稻谷和谷子的收藏 …… (19)	
贮藏马铃薯 …… (19)	
怎样贮存红薯 …… (20)	
山芋贮存法 …… (23)	
挂面家贮 …… (24)	

其他面食的存放

面食的保存方法 …… (24)	
饭的保存方法 …… (24)	
鱼面的保存方法 …… (25)	
怎样存放年糕 …… (25)	
豆沙馅的保存 …… (26)	
带馅点心的保	
存方法 …… (26)	
月饼的保存 …… (27)	
饼干的存放 …… (27)	
糕点的保管 …… (27)	
面肥保存 …… (28)	

水果贮藏小窍门

水果的贮藏方法 …… (29)	
怎样贮藏苹果 …… (29)	
西瓜的贮藏方法 …… (31)	
哈密瓜的贮藏 …… (32)	
葡萄冬贮保鲜 5 法 …… (34)	
猕猴桃的贮藏 …… (35)	
荔枝保鲜窍门 …… (36)	

土法保存山楂 2 法.....	(37)	蔬菜一般的	
柑桔的简易贮藏.....	(38)	保鲜方法.....	(53)
梨的贮藏.....	(43)	防止蔬菜褐	
干桔子怎样变鲜.....	(44)	变的方法.....	(53)
削皮水果怎样保鲜.....	(44)	怎样贮存大白菜.....	(54)
怎样贮存柠檬.....	(44)	花椰菜的贮藏方法.....	(57)
蜜枣的贮藏.....	(44)	甜菜窖藏法.....	(59)
瓜干的贮藏.....	(45)	窝瓜贮存.....	(60)
果脯、蜜饯的保管.....	(45)	冬瓜、南瓜、北瓜	
葡萄干的贮藏.....	(46)	的贮藏方法.....	(60)
红枣贮存.....	(46)	甘蓝鲜藏.....	(63)
黑枣的贮藏方法.....	(47)	山药的贮藏.....	(64)
怎样贮藏板栗.....	(47)	韭菜、蒜黄保鲜法.....	(66)
山核桃的贮藏.....	(48)	洋葱贮藏法.....	(66)
核桃的贮藏.....	(49)	豆角保鲜.....	(67)
核桃仁的贮藏.....	(49)	茄子贮存.....	(69)
香榧子的贮藏.....	(50)	贮存蕃茄 8 法.....	(70)
桂圆干的贮藏.....	(50)	辣椒的贮藏方法.....	(73)
莲子的贮藏.....	(51)	萝卜的贮藏.....	(76)
贮藏瓜子.....	(51)	冬笋贮藏方法.....	(77)

蔬菜贮藏小窍门

蔬菜网藏法.....	(52)	百合的贮藏方法.....	(77)
实用蔬菜保鲜法.....	(52)	莲藕的贮藏 2 法.....	(78)
蔬菜的处理方法.....	(52)	怎样贮存茭白.....	(79)
蔬菜夏季保鲜法.....	(53)	菠菜贮存.....	(81)
		黄瓜土法保鲜.....	(84)
		香菜贮藏.....	(87)

怎样贮存芹菜..... (89)

冰窖贮蒜苔..... (91)

鸡蛋、鸭蛋贮存

鲜蛋保存 17 法 (93)

怎样腌鸡、鸭蛋 (97)

怎样识别蛋的好坏..... (98)

鲜蛋变质有哪几种

类型..... (99)

咸鸭蛋的长期保存 ... (100)

肉及内制品的存放

如何防猪肉变臭 (101)

土法贮藏鲜肉 (101)

久存猪肉妙法 (101)

肉类保存 6 法 (102)

肉食的干燥方法 (102)

腊肉的制法 (103)

腊肉保鲜法 (103)

如何保存

烧鸡、烤鸭..... (103)

火腿的保管 (104)

夏季贮藏香肠 (106)

怎样收藏腊味 (106)

牛肉保鲜法 (106)

怎样识别猪、牛、

羊肉的新鲜度 (106)

水产品的贮存

鱼类保鲜 16 法..... (107)

活鱼长期保存 (110)

保存鲜鱼的最

佳温度 (110)

贝类的长期保

存方法 (111)

海味收藏 (111)

怎样存放海蜇 (111)

螺、蚌、蛭、蛤、

蚶的活养 (112)

怎样保存活蟹 (112)

海参的贮藏 (113)

鱼肚的贮藏 (114)

鱼肉的保鲜方法 (114)

鱼、贝类的保

存方法 (114)

咸鱼返鲜 (115)

防止虾变色、

变质的方法 (115)

对虾连头冻藏 (115)

收藏咸鱼 (115)

干鱼保存法 (116)

怎样鉴别鱼是

否新鲜 (116)

奶和奶制品的存放

夏季如何预防牛

- 羊奶的变酸 (116)
- 防止鲜奶变质 4 法 ... (117)
- 牛奶应盛在
暗色瓶中 (117)
- 怎样保管奶粉 (118)
- 暑天如何
存放奶粉 (119)
- 甜炼乳的存放 (119)

食用油的贮藏

油脂为什么会

- 有哈喇味 (120)
- 食油贮藏的方法 (121)
- 防食油变质 (121)
- 猪油的长期存放 (121)
- 花生油的贮存 (122)

酒类贮藏

- 黄酒的保管 (122)
- 保存啤酒三注意 (123)
- 怎样延长瓶装
啤酒的保存期 (123)

葡萄酒、果露

- 酒的保存 (124)

- 白酒的保存 (124)

调味品存放

- 醋、酱油为什
么会长“醅” (124)
- 醋的贮存 (125)
- 贮存酱油 (125)
- 防止食盐受潮 (126)
- 大葱的贮藏方法 (126)
- 大蒜的贮藏方法 (128)
- 如何防止大蒜干瘪 ... (129)
- 姜的贮藏方法 (130)
- 辣椒干的贮藏 (134)

菌类干货的存放

- 鲜蘑菇怎样保鲜 (135)
- 香菇贮存法 (136)
- 银耳的贮藏 (136)
- 黑木耳的贮藏 (137)
- 竹笋的保鲜法 (137)
- 青笋干的贮藏 (138)
- 竹笋的贮藏 (138)
- 燕窝的贮藏 (139)

咸菜贮存

怎样使咸菜味

- 香易贮存 (139)

榨菜的贮藏 (140)

鲜嫩酱菜的

保存方法 (142)

如何贮存小

坛咸菜 (142)

如何防止咸

菜缸生蛆 (142)

糖茶等食品存放

糖果的保管 (143)

防止糖类褐变

的方法 (143)

食糖的保管 (144)

茶叶的保管 (145)

蜂蜜的保管法 (146)

色拉的保存方法 (147)

家庭药品存放

夏季怎样保藏

好人参 (147)

如何贮藏人

参等补品 (147)

哈士蟆油的贮藏 (148)

蜂王浆的保存 (149)

维生素C不

宜久放 (149)

家庭常用药怎

样保存 (150)

怎样识别药物

是否过期 (150)

食品保鲜法

食品保鲜法综述 (151)

食品保鲜妙法 (154)

瓜菜保鲜剂与

保鲜膜 (154)

尼龙硅保鲜膜 (155)

保存食品新法 (155)

果蔬乙烯吸收

保鲜剂 (156)

高效面包保鲜剂 (157)

水果、蔬菜保

鲜防腐剂 (157)

良好的防腐包装

材料——竹皮 (158)

一种较安全

的防腐剂 (159)

电冰箱贮藏食品的方法

低温贮藏食

品的原理 (159)

食品的冷却贮藏 (160)

食品冷却贮藏

时的变化 (163)

食品的冻结贮藏	(167)	蕃茄	(222)
食品冻结贮藏		萝卜	(224)
时的变化	(170)	胡萝卜	(225)
水果和蔬菜的速冻 ..	(172)	洋葱头	(226)
自制罐头冷藏法	(174)	几种蔬菜的冰箱	
提高贮藏效果的		贮藏简表	(227)
辅助措施	(176)	肉和肉制品的冰	
食品的品质鉴定	(180)	箱贮藏	(229)
水果的冰箱贮藏	(181)	新鲜肉	(229)
苹果	(181)	冻肉	(232)
梨	(184)	家畜内脏	(233)
柑桔	(186)	肉制品	(235)
香蕉	(190)	禽蛋的冰箱	
桃	(194)	的贮藏	(236)
葡萄	(196)	各种鲜蛋	(236)
樱桃	(201)	各种禽类	(240)
草莓	(203)	水产品的冰	
荔枝	(206)	箱贮藏	(242)
栗子(板栗)	(208)	鱼类	(242)
无花果	(210)	虾、蟹	(245)
猕猴桃	(211)	干制品的冰	
西瓜	(213)	箱贮藏	(246)
蔬菜的冰箱贮藏	(216)	红枣	(246)
菠菜	(216)	桂圆干(龙眼干)	(247)
芹菜	(218)	葡萄干	(249)
菜花	(219)	香菇	(250)
辣椒	(220)	腐竹	(251)

加工制品类冰箱

贮藏筒表 (252)

服装存放小窍门

服装收藏常识 (254)

棉衣的收藏 (255)

毛衣的收藏 (255)

毛皮服装的收藏 (255)

皮革服装的收藏 (256)

羽绒服的收藏 (257)

真丝绸服装的收藏 ... (257)

化纤类服装的收藏 ... (258)

收藏后取出的衣

服如何处置 (258)

怎样收藏毛料西装 ... (258)

怎样保管呢料衣服 ... (259)

怎样收藏羊毛衫 (259)

怎样保管羽绒制品 ... (259)

怎样保养存放锦纶

混纺织品 (260)

怎样保养存放涤纶

混纺织品 (260)

怎样保养存放腈纶

混纺织品 (261)

怎样保管苧麻衣物 ... (261)

怎样存放柔姿

纱服装 (261)

怎样收藏丝绵袄 (262)

怎样保养存

放风雨衣 (262)

怎样保养存

放雨衣 (263)

如何安放樟脑丸 (263)

晾晒衣服有

什么学问 (263)

怎样保养存放玻璃

纤维蚊帐 (264)

物品存放小窍门

毛毯应怎样洗涤

和收藏 (264)

皮手套怎样收藏 (265)

怎样保养存放皮鞋 ... (265)

衣箱怎样防虫蛀 (266)

怎样存放缝衣针 (266)

怎样保养存放

热水袋 (266)

怎样收藏皮包 (266)

怎样收藏凉席 (267)

电风扇怎样收藏 (267)

怎样存放彩照 (268)

不宜一起存放的物

品有哪些 (268)

怎样存放护肤品 (269)

怎样保养存放雨伞 ... (269)

怎样保存放照像机 ... (270)

怎样保存底片 (271)

怎样保存照片 (271)

怎样保养存放钢琴 ... (272)

怎样保养存

放小提琴 (272)

怎样保养存

放手风琴 (273)

怎样存放笛子 (274)

怎样存放冰鞋 (274)

怎样保存磁带 (275)

怎样存放洗衣机 (275)

家庭观赏品的存放

图书保管常识 (276)

常用工具书

的保管 (277)

经典书籍的珍藏 (277)

书画防霉有

何妙法 (278)

怎样防治书虫 (278)

家庭观赏品一般

存放要求 (279)

根雕作品的存

放要求 (286)

雨花石的存放要点 ... (287)

附

国外果品蔬菜贮藏保鲜

国外贮藏保鲜

技术概况 (288)

柑桔贮藏保鲜方法 ... (289)

苹果贮藏保鲜方法 ... (292)

梨贮藏保鲜法 (294)

李子贮藏保鲜方法 ... (295)

桃贮藏保鲜法 (296)

樱桃贮藏保鲜法 (296)

葡萄贮藏保鲜法 (297)

猕猴桃贮藏保鲜法 ... (300)

草莓贮藏保鲜法 (300)

板栗贮藏保鲜法 (301)

柿子贮藏保鲜法 (301)

香蕉贮藏保鲜法 (302)

芒果贮藏保鲜法 (304)

白菜贮藏保鲜法 (304)

胡萝卜贮藏保鲜法 ... (305)

马铃薯贮藏保鲜法 ... (306)

菠菜贮藏保鲜法 (308)

芹菜贮藏保鲜法 (309)

莴笋贮藏保鲜法 (309)

洋葱贮藏保鲜法 (309)

大蒜贮藏保鲜法 (310)

家庭贮粮

家庭粮仓的基本要求

家庭粮仓的基本要求是：防潮、防虫、防鼠、通风、密闭和隔热。

1. 防潮

粮食具有较强的吸湿性，能吸收潮湿空气中的水分，也能吸收与它相接触的潮湿物体中的水分，使本身的含水量增加，以致引起发热霉变。因此，家庭仓库的屋面绝对不能漏雨；如果在地面或地下建立粮仓，一定要进行防潮处理；一切潮湿的物体不能放在库上，更不能放在仓库内。

2. 防虫防鼠

害虫喜钻缝隙、老鼠爱打洞。因此，要求粮仓内面要平整光滑，严密无缝，使各种害虫无潜藏的地方。如有孔洞要用油灰、水泥砂浆堵塞。仓墙要实砌，以防老鼠打洞；木仓要增加防鼠层。

3. 通风与密闭

通风利于散热，降低贮粮温度。密闭不仅能防止外界高温的影响，保持贮粮的低温状态，而且利于熏蒸防虫。因此，在需要通风时，粮仓应通风良好；在需要密闭时，应不能漏气。

要使粮仓既能通风又能密闭，这就要求门窗结构要合理，门窗要两边对开，屋顶要严密。

4. 隔热

粮食在低温条件下容易保管,温度高时,易生虫长霉。在一般情况下,大气温度影响仓内温度,仓内温度又影响粮食温度。如果仓库隔热,在高温季节就能减少气温对粮食的影响,使粮食保持相对的低温,增加贮粮的稳定性。

屋顶是仓内传热的主要途径,要使仓库能隔热,屋面就要铺设隔热材料,并尽可能厚一点。仓库外壁粉刷石灰,可以减少太阳的辐射热。仓库周围栽种高大的树木,可以起到遮阳降温的作用。

家庭粮仓的类型

家庭粮仓要从防虫、防霉、防鼠等实际需要出发,根据各家各户的不同条件来建造。

1. 简易粮仓及贮粮法

目前,人民住房尚不宽敞,一般家庭没有专门的粮仓,贮粮多与住房在一起。因此家庭粮仓既要考虑到能防虫、防鼠和防霉,又要考虑到少占房间面积,既要美观大方,又要经济实用。所以,因户制宜地修建家庭粮仓,是当前家庭贮粮技术推广的重点。

(1) 两用仓

这种粮仓上面可作床,供人休息,床下密封装粮。具有少占面积、综合利用、造价低等优点,适合广大城乡应用。有多种形式的两用仓,可因户情况修造。

①木板两用仓:全部用木板制成,形式各异,有在上面开门的,有在正面开门的,也有在侧面开门的。木板两用仓多建在较干燥的楼上,可做成活动的,也可制成固定的(固定仓将

就楼板作底,节省费用但不便搬动)。一般制法是:仓长 210 厘米,宽 120—145 厘米,高 80—100 厘米,中间用木板隔开以便分品种贮藏。宽和高也可根据住人情况、贮粮数量及材料而定。木板要清缝胶实,粮仓内外要求光滑平整,孔洞、缝隙用油灰填抹,使害虫无躲藏场所,为了美观耐用还应刷油漆保护。

②砖砌水泥两用仓:这种仓的规格和木板两用仓相近似,但多建在地面上,周围用砖砌,底面进行防潮处理,也可隔成两个以便分品种保存,上面使用无缝隙的木板盖,这种既可上面睡人,也可下面贮粮的两用仓,占地少、使用方便、坚固耐用,适合广大农村建造。但是,光是水泥地坪并不隔潮,如果地下水位高,水泥地坪反而比干土地坪更能返潮,装粮后粮食易产生结露,造成仓底粮食水分增高,如不及时处理,就会发热霉变。因此,在地面建水泥仓必须进行防潮处理。方法是:先将仓内的土挖出 10—15 厘米,平整夯实,刷热沥青一层,趁热铺一层油毡。再填入经充分晒干的河砂,平整砂面并夯实,铺干砖一层,白灰砂浆勾缝,这样仓底防潮效果极好,可以长期使用。

(2)普通家庭粮仓

多用木板、砖、土基等修建,大小视地点、堆粮数量及家庭经济而定,形式多样。普通家庭粮仓无论形式、大小不同,总的要求还是要能密闭防虫、防鼠、防潮,并方便存贮和取出。

(3)瓮、缸、罐、坛贮粮

这类陶制器具贮粮,具有隔热、防潮、防虫、防鼠等优点,最适家庭贮存小宗品种,如良种。特别是用来贮米,不易陈化和被鼠盗虫蛀。但所占面积大,器具易损坏,要解决这个矛盾,可埋入地下,以减少占地和损坏,埋前应进行防水试验,看是否漏水,如果漏水要进行防潮处理。

(4)铁桶贮粮

多为废物利用,常见的有汽油桶及其它包装桶等贮粮。这种方法经久耐用,能防鼠、防湿,处理得好防虫性能也很好,适合家庭贮粮。

(5)木缸贮粮

这种方法农村应用较广,其中以杉木、椿木等所制木缸防虫性能较好。

(6)囤与囤箩

囤与囤箩是农村应用最广泛的贮粮办法,多用竹篾、柳条等编制而成。囤是用篾编成长方形,长和宽视贮粮多少而定,囤子编好后,用牛粪把内外孔隙糊平,晾干后待用,贮粮时根据粮的多少裹成圆筒,外面用铁丝或绳索捆紧,放在干燥的地方(最好在楼板上),即可向内囤粮,粮满后加盖保存。囤箩分大、中、小三种,一般上大下小,这样存粮多,老鼠不易爬上去,为了防虫、避鼠,编好的囤箩必须用牛粪内外糊实,把孔隙堵塞好才可使用。由于囤箩有底,所以任何地方都可放,但放在地上必须用砖、木板垫高并加盖以便防湿、防鼠。

(7)铁皮贮粮围罩

这种围罩是用铁皮卷成圆柱体,用螺丝钉上紧即成,使用方便。粮食用完后,卸下螺丝就是一张铁皮,不占地方,便于保管。铁皮平滑,老鼠不易爬上去,起到防鼠的作用,深受群众欢迎。铁皮有黑铁皮、白铁皮两种,黑铁皮价廉,白铁皮美观不易生锈,各有特点。其大小规格视贮粮多少和住房情况而定。

(8)竹条通气仓

这种方法是在楼棱上密密编排竹子或木条,利用竹子间的孔隙,达到通风透气的作用。由于通风透气,湿包谷不致发霉,有的还在下面烧火烘烤,使包谷的水分迅速降低。

粮食的营养成分与存放关系

1. 淀粉

淀粉是白色的细小颗粒，在常温下不溶于水，所以也叫不溶性糖。淀粉有两种，即直链淀粉与支链淀粉，粳性粮食含20—25%的直链淀粉，糯性粮食皆为支链淀粉。直链淀粉粘性不大，易溶于热水，支链淀粉粘性较大，必须在加热加压情况下才能溶解。粳稻所含支链淀粉比籼稻多，所以粳米粘性比籼米大，而糯米的淀粉都是支链淀粉，所以糯米粘性又比粳米大。

在一般保管情况下，淀粉比较稳定的，但如粮食发热霉变或因受潮发芽，淀粉也能被水解成为其它可溶性糖类，而使淀粉成分受到损失。

淀粉在热水中能够糊化，糊化是指淀粉粒在热水中能吸水膨胀，最后淀粉粒破裂，淀粉分子溶解于水中，形成一种典型的糊化现象。浆糊，就是一种典型的糊化现象，煮饭也是糊化过程。高水分粮食进行烘干时，如温度过高，受热时间过长，就有可能发生糊化现象，使粮食质量降低。如稻米糊化，米质变松，加工时增加碎米，淘洗时易于散碎，食用品质降低。

2. 糖分

糖分是指粮食中的葡萄糖、麦芽糖、蔗糖等糖类物质，在常温下能溶解于水，也叫可溶性糖。粮食作物在生育过程中，形成籽粒初期，糖分含量较多，随着籽粒的逐渐成熟，不断合成为淀粉，糖分含量就逐渐减少，待籽粒完全成熟直至完成后熟作用以后，籽粒内的糖分含量很少，一般只有2—2.5%左右，基本上以蔗糖的形式存在，葡萄糖特别是麦芽糖的含量是

微量的。糖分的吸湿性强,也容易直接被霉菌利用,所以正常成熟的粮食其淀粉含量增加,糖分减少,有利于安全贮藏;而未熟粒(如死青、活青、瘪粒等)的合成过程不完全,可溶性糖的含量高于成熟粒,因此,秕粒等未熟粒多的粮食不易保管,此外,吸水生过芽的粮食其糖分含量较高,也不利于贮存。

粮食在正常贮存中,糖类基本上不发生变化,只有葡萄糖作为粮食呼吸作用消耗的基本物质而有微量减少,如贮存条件不好,粮食呼吸旺盛,霉菌繁殖,淀粉经过水解可以逐步转为麦芽糖和葡萄糖,使这些糖的含量增加,由于这些糖具有还原性,所以也叫做还原糖;有的蔗糖经过水解逐步转化为果糖和葡萄糖而含量下降,由于蔗糖没有还原性,所以也叫非还原糖。因此,在粮食保管中有时以测定粮食中的还原糖与非还原糖的含糖情况,作为衡量粮食变质的标准之一。另外,发热霉变的粮食,其葡萄糖也可以被分解为多种有机酸,使粮食带有一股酸味。这些酸类的增加情况可以在测定粮食的总酸度中反映出来。

3. 蛋白质

蛋白质是构成一切生物体的最基本的物质基础,结构极为复杂。粮食有两种性质的蛋白质:一种是构成细胞生命的“细胞性蛋白质”,数量极微;大多数则是以贮藏物质形式存在的“贮藏性蛋白质”,人们食用和利用的主要是这一部分蛋白质。

构成蛋白质的基本单位,是氨基酸。蛋白质在保管期间比较稳定,变化不大,但如保管条件不好,也能经过水解最后生成游离氨基酸。因此,有时测定游离氨基酸的存在情况,也可作为粮食质量变化的指标之一。

蛋白质在高温下,可逐步凝固变性,变性蛋白质的可溶性