

农家致富 实用技术

233

杨春华 黎国芬

张增志 刘庆麟



北京出版社

农家致富实用技术233

杨春华 黎国芬 编著
张增志 刘庆麟

北 京 出 版 社

(京) 新登字200号

农家致富实用技术233

NONGJIA ZHIFU SHIYONG JISHU

ER SANSAN

杨春华 黎国芬 张增志 刘庆麟编著

*

北京出版社出版

(北京北三环中路6号)

邮政编码: 100011

北京出版社总发行

新华书店北京发行所经销

昌平马池口印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 9.25印张 197000字

1994年12月第1版 1994年12月第1次印刷

印数1—5000

ISBN7-200-02430-9

Z·257定 价: 6.50元

图书在版编目 (CIP) 数据

农家致富实用技术/杨春华等编著. —北京:北京出版社,

1994

ISBN 7-200-02430-9

I. 农… II. 杨… III. 农民—多种经营—经验 IV. F325

中国版本图书馆CIP数据核字 (94) 第03621号

内 容 提 要

本书以满足广大农民迫切需要周期短、见效快、低投入、高效益、能尽快致富的实用技术为目的,详细介绍了7大类233种农家致富实用技术。其中有各种食品、农副产品、药补品、日用化工及一些日常商品的加工生产技术,动植物养殖技术,各种干鲜菜蔬、果品的贮藏保鲜技术等。

全书文字通俗易懂,内容丰富,操作方法简便,准确,实用性强,能够满足不同地区、不同特点、不同生产条件 and 经济状况各异的广大农民的要求。为广大农民脱贫致富打开了窗口。

前 言

农副产品的加工、贮藏、保鲜，是农产品增值、提高经济效益的有效途径，因此，一直为广大农民所关注。

长期以来，我国乃至世界各国都非常重视这方面的工作。广大科技工作者和从事科技开发、技术推广工作的人们，一直在孜孜不倦地潜心进行研究与实践，总结并揭示出这方面许许多多的规律与成功的经验，以及一系列的具体操作方法与措施，并在生产实践中加以推广和应用，提高了经济效益和社会效益，促进了生产的发展。

当前，随着农村改革的不断深化，广大农民迫切需要周期短、见效快、低投入、高效益、能尽快致富的实用技术。为此，我们在调查研究的基础上，编写出这本文字通俗易懂、内容广泛、方法简便、数据可靠、实用性强、一看就懂、一学就会的易被广大农民所接受的实用技术，以满足不同地区、不同特点、不同生产条件和经济状况各异的广大农民的要求。为广大农民脱贫致富，提供可靠的信息、方法，打开致富的窗口。

愿这本书为您传科技之经、送丰收之宝、引经营之路、搭致富之桥。

由于我们的水平所限，不足之处在所难免，热情欢迎广大读者批评指正。

编 者

1994年4月8日

目 录

前 言	1
第一篇 食品制作技术	1
一、肉类加工技术	1
腊肉	1
咸肉	1
灌肠	2
香肠	3
蒜肠	5
粉肠	6
火腿肠	7
牛肉火腿	7
酱肉	8
北京酱肘子	9
五香卤肉	9
五香兔肉	10
兔肉干	10
兔肉松	11
麻辣猪肉	12
猪蹄筋	12
肉松和肉干	13
肉燕皮	15

卤爪.....	16
二、鸡、鸭、鹅的加工技术.....	17
熏鸡.....	17
扒鸡.....	18
油鸡.....	19
烧鸡.....	20
道口烧鸡.....	21
靖西腊鸭.....	22
南京盐水鸭.....	24
广州卤鸭.....	25
烤鹅.....	26
三、蛋类加工技术.....	26
无铅皮蛋.....	26
松花蛋.....	27
糟蛋.....	29
咸蛋.....	30
蛋卷.....	31
四、牡蛎的收获与加工技术.....	32
五、面点制作技术.....	33
发面糖烧饼.....	33
麻酱烧饼.....	34
千层酥.....	34
糖酥麻花.....	35
糖酥煎饼.....	35
炸油条.....	36
新法炸油条.....	36

面包·····	37
饼干·····	40
奶油可可花糕·····	41
六、小食品的制作技术·····	41
多味瓜子·····	41
五香葵花子·····	42
奶油黑瓜子·····	43
酱油瓜子·····	43
五香黑瓜子·····	44
干咸黑瓜子·····	44
油闷黑瓜子·····	44
甘草黑瓜子·····	44
炒南瓜子·····	45
炒葵花子·····	45
炒白瓜子·····	45
奶油五香豆·····	45
花生糖·····	46
鱼皮花生·····	46
蜂蜜花生仁·····	47
白糖花生·····	47
猪油花生糖·····	48
花生酥心糖·····	48
花生粘·····	49
南味花生糖·····	49
花生酥·····	50
花生蛋白脆·····	50

七、瓜果加工技术.....	51
梨脯.....	51
杏脯.....	52
苹果脯.....	53
哈密瓜脯.....	54
桃脯.....	55
蜜饯.....	56
冬瓜条.....	57
甘薯制品.....	58
南瓜饼.....	59
桔皮饼.....	59
糖渍柠檬果.....	61
杏酱、杏干.....	61
李果干.....	63
梅果制品.....	64
红枣制品.....	66
柑橘皮酱.....	72
果丹皮.....	74
山楂制品.....	75
西瓜酱.....	78
八、糖类制作技术.....	79
冰糖.....	79
刀切糖.....	80
麻杆糖.....	80
高粱饴.....	81
藕糖.....	82

九、酱菜的腌制·····	83
泡菜·····	83
朝鲜泡菜·····	83
糖醋蒜·····	84
腌芥疙瘩·····	84
五香干芥·····	84
辣萝卜条·····	85
五香萝卜干·····	85
腌雪里蕻·····	86
甜咸大头菜·····	86
香味大头菜·····	86
麻辣大头菜·····	87
酸辣萝卜丝·····	87
黄瓜腌制品·····	87
十、其它食品制作技术·····	89
青丝和红丝·····	89
凉粉·····	89
藕粉·····	90
豆酱·····	91
五香粉·····	91
粉皮·····	91
咖喱糖菇·····	92
罗沙酸莽头·····	93
人造海蜇皮·····	93
人工葡萄·····	94
人造木耳·····	95

米豆腐·····	96
硬性豆腐·····	97
豆腐乳·····	98
多出豆腐的几种加工方法·····	99
1 千克黄豆做 6 千克豆腐·····	100
500 克绿豆生 6.5 千克豆芽·····	102
无根豆芽·····	103
500 克绿豆袋生 6 千克无根豆芽·····	104
第二篇 农副产品的加工技术 ·····	107
一、玉米制醋技术·····	107
二、玉米淀粉生产技术·····	107
三、玉米制沙糖技术·····	108
四、玉米饴糖加工技术·····	110
五、大米燎花的制作技术·····	113
六、腐竹生产技术·····	114
七、大曲醋生产技术·····	115
八、花生壳制酱油技术·····	117
九、酱油酿制法·····	118
十、制饴糖醋色技术·····	119
十一、食醋加工技术·····	119
十二、红薯系列产品加工技术·····	121
十三、黑木耳袋装生产技术·····	123
十四、魔芋角的加工技术·····	125
十五、脱臭大蒜脯·····	127
十六、镇远陈年道菜的加工工艺·····	128
十七、黄花菜加工技术·····	132

十八、生姜系列食品加工技术·····	133
十九、榨菜加工技术·····	135
二十、出口麻笋片(丝)加工技术·····	138
二十一、速冻蔬菜的生产工艺·····	141
二十二、番茄加工方法·····	146
二十三、蕨菜的采集和加工技术·····	147
二十四、脱水蔬菜的生产及加工设备·····	149
第三篇 药、补品的生产加工技术·····	152
一、鱼氟酚提取技术·····	152
二、蛋壳提取溶菌酶技术·····	155
三、快速提取胆红素技术·····	156
四、血红素的提取技术·····	160
五、人工培植牛黄技术·····	163
六、人工培育狗宝技术·····	164
七、活猪引胆汁技术·····	166
八、黄精的加工技术·····	167
九、生龟板及龟板胶加工方法·····	169
十、蟾酥和蟾蜍蜚的采集与加工·····	169
十一、白术、白芍和白芷加工技术·····	171
十二、穿山甲的人工养殖技术·····	173
十三、蜈蚣的捕捉与加工·····	174
十四、甜菊浸膏和甜菊茶的制作技术·····	175
十五、巧取蜂王浆技术·····	176
十六、周年生产蜂王浆技术·····	177
十七、电取蜂毒技术·····	179
十八、提取蝎毒技术·····	180

第四篇 日用化工生产技术	183
一、配制墨汁.....	183
二、配制“退色灵”.....	183
三、配制“退墨灵”.....	184
四、制造粉笔.....	184
五、制造“化学浆糊”.....	185
六、制造优质浆糊.....	185
七、制造胶水.....	186
八、制造玻璃粘合剂.....	187
九、配制金属粘合剂.....	188
十、配制玻璃与金属框的粘合剂.....	188
十一、配制皮革粘合剂.....	188
十二、万能胶.....	189
十三、配制塑料粘结剂.....	189
十四、合成石蜡制作技术.....	190
十五、加香高效浓缩洗衣粉制作技术.....	190
十六、膨化洗衣粉的制作技术.....	191
十七、灭蚊片生产技术.....	192
十八、化学去毛霜的制作技术.....	193
十九、彩焰蜡烛的制作技术.....	194
二十、皮鞋上光纸的制作技术.....	195
二十一、多种清洗剂的配制技术.....	196
二十二、饮料瓶清洁剂的配制.....	197
二十三、玻璃蚀刻液的配制技术.....	197
二十四、粘鼠胶板的制作技术.....	198
二十五、瓶口封帽胶的制作.....	198

二十六、常用粘结剂的制作·····	198
二十七、快速自补内胎粉的制作技术·····	199
二十八、木屑生产草酸技术·····	200
第五篇 动物养殖技术 ·····	204
一、牛蛙养殖技术·····	204
二、怎样养好夏秋蚕·····	211
三、快速育肥肉牛技术·····	214
四、狐狸的人工饲养技术·····	215
五、小灵猫的饲养技术·····	220
六、冬鹅快长速肥饲养技术·····	222
七、黄粉虫的人工饲养技术·····	224
八、人工养蝎技术·····	227
第六篇 其它商品生产技术 ·····	229
一、畜禽骨的加工技术·····	229
二、毛皮的鞣制技术·····	230
三、制彩色烟花技术·····	234
四、新型电光香炮制作技术·····	236
五、羽毛粉、骨粉和血粉的制作·····	239
六、烧制活性炭新方法·····	242
七、彩色无烧瓷砖片技术·····	242
八、建房平瓦烧制技术·····	243
九、炉渣灰水泥的制作技术·····	245
第七篇 贮藏技术 ·····	246
一、怎样贮藏苹果·····	246
二、怎样贮藏梨·····	251
三、怎样贮藏山楂·····	254

四、葡萄保鲜贮藏技术·····	255
五、柑桔保鲜贮藏技术·····	256
六、西红柿的贮藏技术·····	261
七、西瓜的贮藏技术·····	262
八、冬瓜的贮藏技术·····	263
九、芋头的贮藏技术·····	264
十、秋洋芋的贮藏技术·····	265
十一、马蹄的贮藏技术·····	266
十二、辣椒的贮藏技术·····	267
十三、锥栗干果的加工和贮藏技术·····	267
十四、板栗贮藏保鲜技术·····	268
十五、生姜贮藏保鲜技术·····	270
十六、洋葱贮藏技术·····	271
十七、鸡蛋贮存保鲜技术·····	273
十八、山楂种子的贮藏技术·····	275
十九、怎样贮藏小麦·····	276
二十、怎样贮藏稻谷·····	277
二十一、怎样贮藏好杂交稻种·····	277
二十二、怎样贮藏大米·····	278
二十三、怎样贮藏绿豆·····	279
二十四、怎样贮藏花生·····	279

第一篇 食品制作技术

一、肉类加工技术

○ 腊肉

腊肉色泽金黄，肉身干燥，肥膘透明，是味香可口的肉食制品。

1. 配料：腊肉坯 50 千克，50°高粱酒 1 千克，红酱油 1.5 千克，精盐 1.2 千克，白沙糖 2 千克，硝酸钠 100 克，酱色 350 克。

2. 选料：采用新鲜的猪肋条肉。

3. 加工：（1）切条：把肋条肉修掉隔油、米西骨、排头、奶脯、奶头后，切成 0.8 厘米厚的薄条，每条长约 35~40 厘米。在条肉顶端连皮打眼穿绳。（2）腌制：用 40~50℃ 的温水使肋条发软、洗净浮油，沥干水分。把腊肉坯倒入辅料缸内用手搅拌。每隔 2 小时上下翻动一次。共腌 6~7 小时，辅料透入肋肉即可扣上麻绳。（3）焙烘：有两种方式，一种是用木炭、煤球，一种是用煤气焙烘。烘房保持 27~37℃，先高后低，约经 50 小时左右即成腊肉。

○ 咸肉

1. 选料：选用猪的肋条肉、五花肉或腿肉均可，但肉质都要新鲜，肉色正常，血放净，并经过冷却。

2. 配料：鲜肉每千克需要盐 150 克、硝 5 克和花椒微量，腌制前研碎拌和成盐硝混合物。

3. 加工：猪肉不必切成条块，只需每隔 10~14 厘米划一刀，深度为肉质的 2/3。取盐硝混合物 30% 遍擦于肉面。然后把肉放在缸内，压上石块，以便排出残存于肉中的血水。过一天后，捞起肉块，沥去血水，用盐硝混合物 45% 遍擦肉身，塞满刀口处，放入缸后，肉面上再撒些盐。再过 3 天，用盐硝混合物 25% 复擦肉身及开刀处。然后将肉挂于阴凉通风处干好保存。整个腌制过程约 20 天。如需长期保存，过些时候再撒些新盐，放在缸内可保存半年不坏。

○ 灌肠

灌肠又称大红肠，每根长约 40 厘米，肠皮深紫色，外表有皱纹，切面肉质粉红，入口鲜香。

1. 配料：以 100 千克肉用料计算，需要猪精肉 90 千克（其中切成粗粒丁 60 千克，细粒丁 30 千克），白膘 10 千克，胡椒粉 125 克，五香粉 625 克，茴香粉 625 克，白沙糖 2.5 千克，淀粉 5 千克，白酒 500 克，细盐 3.5 千克，味精 625 克，胭脂红 6 克。

2. 加工方法：（1）先将新鲜猪肉拆除骨架，修净筋头、碎骨，切成方形小块。每 100 千克肉用细盐 3.5 千克搅拌，静置 12 小时后轧肉。把白膘肉切成 0.8 厘米见方的膘丁，也用 3.5% 的细盐拌腌。（2）按照粗细肉粒比例拌匀后，将预先用水溶解的胭脂红及调好的辅料先后倒入，再加清水 10~20 千克（白膘丁最后放入），搅拌均匀后成灌肠肉馅。（3）灌肠用 38~40 厘米经温水洗净泡软的肠衣，把肉馅压入