

农村实用
科技文库

果品简易 加工问答

中国科学技术普及创作协会农业委员会·辽宁省科普创作协会 主编

杨殿奎 邵殿波 尹连才 编写

农 业 出 版 社

农村实用
致富文选



农村实用 加工问答

中国轻工业出版社 中国轻工业出版社
中国轻工业·轻工机械出版社

1111

中国轻工业出版社 中国轻工业出版社
中国轻工业·轻工机械出版社

中国轻工业出版社 中国轻工业出版社
中国轻工业·轻工机械出版社

农村实用科技文库

果品简易加工问答

中国科学技术普及创作协会农业委员会·辽宁省科普创作协会 主编

杨殿奎 邵殿波 尹连才 编写

农业出版社

农村实用科技文库、
果品简易加工问答

中国科学技术普及创作协会农业委员会·辽宁省科普创作协会 主编
杨殿奎 邵殿波 尹连才 编写

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 农业出版社印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 1印张 24千字
1984年4月第1版 1984年4月北京第1次印刷
印数 1—30,000册

统一书号 16144·2854 定价 0.12元

出版说明

党的“十二大”提出全面开创社会主义现代化建设新局面的伟大号召，极大地鼓舞了广大农民建设社会主义物质文明和精神文明的积极性，农村社员对科学技术的要求必将越来越深入，越来越广泛。十一届三中全会以来，农村中兴起的学科学、用科学的热潮必将发展成为经常性的科学文化活动。

这套《农村实用科技文库》就是适应这个新形势编写出版的。它的特点是紧密结合生产和生活上的实际需要，力求有助于解决发展生产、增加收入的实际问题；文字浅显精炼，内容简要实用。它的范围包括农林牧副渔、农村建设、能源开发、环境保护以及卫生保健、生活日用常识等等。为便于购买和携带，每一分册不列序号，单独发行。

目 录

果 品 干 制

1. 加工苹果干的原料怎样处理	1
2. 加工苹果干的干燥方法有几种	1
3. 苹果干为什么要回软, 其方法如何	2
4. 苹果干如何分级、包装与保管	2
5. 制作梨干需掌握哪几个环节	2
6. 怎样加工桃干	3
7. 怎样加工杏干	3
8. 怎样加工葡萄干	3
9. 鲜山楂制干时切片有什么要求	4
10. 鲜山楂片如何进行干制	5
11. 怎样把鲜枣加工成干枣	5
12. 怎样加工熏枣	5
13. 怎样加工南枣	6
14. 加工柿饼有几道工序	6
15. 怎样把鲜龙眼加工成龙眼干	7
16. 怎样制作香蕉干	8

果 品 糖 制

17. 苹果脯是怎样加工的	3
18. 怎样加工杏脯	9
19. 加工蜜枣的原料和糖煮技术有些什么要求	9

20. 橘饼加工技术要点是什么	10
21. 怎样腌制和蜜制糖青梅	10
22. 怎样加工苹果酱	11
23. 怎样加工桃酱	11
24. 怎样加工海棠果酱	11
25. 怎样加工猕猴桃酱	12
26. 怎样加工果丹皮	12
27. 山楂糕是怎样加工的	12
28. 山楂冻是怎样加工的	13
29. 怎样加工枣泥	13
30. 怎样蘸山楂糖葫芦	13
31. 山药糖葫芦怎么蘸法	14
32. 怎样加工蜜饯海棠	15
33. 怎样加工干蜜饯樱桃	15
34. 怎样加工蜜饯杏干	15
35. 猕猴桃果脯加工要点是什么	15
36. 怎样加工猕猴桃蜜饯	16
37. 怎样加工话梅山楂片	16
38. 盐水山楂片的加工技术要点	17
39. 怎样把鲜酸枣加工成酸枣糕	17
40. 怎样加工蜜洋桃	17
41. 怎样加工蜜无花果	17

果汁、果酒的制取

42. 山楂汁是怎样加工制成的	18
43. 山楂晶是怎样制成的	18
44. 怎样制作鲜橘汁	19
45. 葡萄汁是怎样制取的	19

46. 哪种果品出汁率高	19
47. 如何酿造红葡萄酒	20
48. 如何酿造白葡萄酒	21
49. 怎样酿造山楂(红果)酒	21
50. 如何酿造果子白酒	21

炒 货 制 品

51. 怎样加工糖炒栗子	23
52. 怎样煮制酱油瓜子	23
53. 奶油瓜子、油炒黑瓜子是怎样加工的	23
54. 怎样加工盐炒白瓜子	24
55. 怎样炒制葵花子	24
56. 怎样炒制榛子	24
57. 怎样炒制松子	24

其 他 制 品

58. 怎样加工瓜条	24
59. 怎样用鲜枣制成酒枣	25
60. 红、绿丝加工技术要点是什么	25
61. 糖莲子的加工技术要点是什么	25
62. 怎样加工糖藕片	26
63. 怎样加工鲜姜片	26
64. 怎样制作乌梅汤	26
65. 水果和蜂蜜怎样制作清凉饮料	26

果品干制

1. 加工苹果干的原料怎样处理？

加工苹果干的原料最好选用晚熟苹果。成熟后采收，洗干净，然后用手或机械去皮、去心，切成7—8毫米厚的圆片，排列在果盘上。每百斤苹果用2两硫磺，熏蒸20—30分钟，经熏硫处理后即可进行干燥。熏硫必须备有熏硫室或熏硫箱，建筑材料可用木材、砖石或水泥，容量大小以能容纳适宜数量的木盘为标准，长度和宽度较木盘稍大一些，便于进出即可，高以2—3米为适宜。建筑时要严密，不漏气，同时要有调节空气小孔，使硫磺燃烧和烟气的分布能保持良好状态。室内也可以做架子以置放木盘，最下一层距离地面50—60厘米，上面每层相距15—20厘米。燃硫器必须用铁质的，熏硫时间要充足，并注意防火。

2. 加工苹果干的干燥方法有几种？

加工苹果干的干燥方法，一般多采用日晒或人工干燥两种，

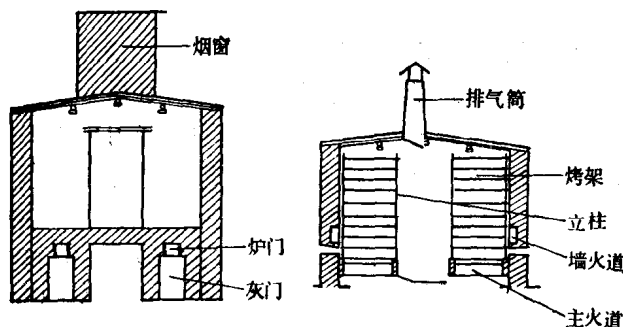


图1 烤房侧面图

因为日晒质量不好，目前多采用人工干燥。

人工干燥可用烤房（图1）进行烘干，开始用80—85℃的温度干燥，后逐渐降至50—55℃，干燥时间为5—6小时，干燥率为6—8：1。干燥至用手紧握再松手时互不粘着，而且具有弹性为宜，这时果干的含水量为20—22%。

3. 苹果干为什么要回软，其方法如何？

苹果干干制好后，要经过回软这一工序，目的是使苹果干内外水分均匀一致，质地柔软，便于包装。苹果经干燥后，先剔除过湿、过大、过小、结块和细屑，待制品完全冷却后，堆积成堆，上用塑料薄膜或麻袋覆盖进行回软，回软所需时间2—5天。

4. 苹果干如何分级、包装与保管？

苹果干分级的目的是便于包装和销售。目前还没有统一标准，分级主要根据苹果干的色泽、水分含量、二氧化硫含量、碎损状况及杂物多少来确定。

包装的目的是便于运输保管。包装容器要求能够密封、防虫和防潮，一般内包装采用无毒塑料袋，外包装应用木箱、纸箱，定量为25—50斤，也有的地方使用麻袋包装。

保管苹果干要求干燥、阴凉通风、清洁卫生。库房内不能同时存放潮湿物品。经常检查产品质量，防止苹果干吸潮霉变，并注意防虫、防鼠。

5. 制作梨干需掌握哪几个环节？

①原料选择和处理：加工用的梨要充分成熟。残次梨果也可以用，但必须把果面上的腐烂点或其他伤害用刀剔除，洗净。根据梨的大小切成4—6瓣，挖去果心。也可切成薄片。②煮沸：将切好的梨瓣，放入清水中煮沸15分钟，呈透明状时捞出放入凉水中，冷却后捞出沥干。③熏硫：用硫量约为原料的0.4%（每百斤梨用4两硫磺），熏4—5小时后，取出晾晒干燥，使成品含水量不超过22%。干燥后的回软、分级、包装、入库保管同

苹果干。

6. 怎样加工桃干？

选择离核、个儿大、含糖量较高、肉厚、果汁较少的果实。处理时先将桃毛刷去，然后洗净，用刀对半切开，去果核（图2），切面向上排列在果盘上，每百斤原料用3两硫磺熏1小时，后进行晾晒，当含水量低于24%时即为成品。

7. 怎样加工杏干？

加工杏干的原料应选用离核、肉厚、含水分少、味甜的杏果，于果实八、九分成熟，果实黄而不软时采收。然后冲洗干净，去核（图2），使切面向上摆在晒盘上，送入熏硫室熏硫3—4小时（每百斤处理好的原料用硫3两），将熏好硫的杏取出晾晒。当晒至5—7成干时，应叠置阴干。成品杏干要求肉质柔软，用手捻压不出汁液，含水量为16—18%。然后装入木箱中回软3—4天，倒出再挑选一次，将色泽不好、干燥度不够或破损的挑出，而后包装。

有烘烤条件的也可将处理好的原料，送入烘烤房干燥，前2小时烘烤温度要求50—55℃，后期温度要求70—80℃，一般烘烤时间为20小时左右。



图2 桃、杏去核刀

8. 怎样加工葡萄干？

加工葡萄干可采用晒干、风干或人工烘干。加工葡萄干应选用皮薄、肉厚、含糖量高和无核的品种，对质量好的有核品种也可加工葡萄干。

将充分成熟的葡萄采收下来，除去病坏果粒，摆在晒盘上，将整穗葡萄平摆在日光下曝晒10天，上面的果粒已干燥了，用一空盘罩在晒盘上翻转，翻晒另一面，如此反复翻晒，当用手捻挤葡萄粒时，以不出汁为准，即可将果穗叠置阴干，大约1周，

直到葡萄干含水量达到 15—17% 时，即可去梗，堆藏约 3 周时间，使之回软，出成品。整个过程大约需要 22—23 天。

为了加快干制速度，可以将葡萄果穗在晒制前，用 0.1—0.7% 氢氧化钠碱液浸泡 3—6 秒钟，随后用清水洗净，这样处理的葡萄晒制时间可减少 8—10 天时间。

风干室干制是选择通风干燥的地点，搭筑成四面有通风孔的平顶房子，将葡萄挂在房内，进行自然风干，需经 40 天左右才能干燥，这种方法省工，但风干的时间较长。

9. 鲜山楂制干时切片有什么要求？

应选择成熟度适宜、质量良好的新鲜山楂果实，剔除病虫、腐烂果及杂质，洗净，切片。切片的方法有手工切片和机械切片两种。①手工切片：将山楂果实放在刀架上，用手工切片刀横切 5—7 刀，切成 6—8 片，鲜山楂片厚度为 0.2—0.3 厘米。②机械切片：可选用简易山楂切片机（图 3）或电动切片机，将山楂切成薄而均匀的薄片。

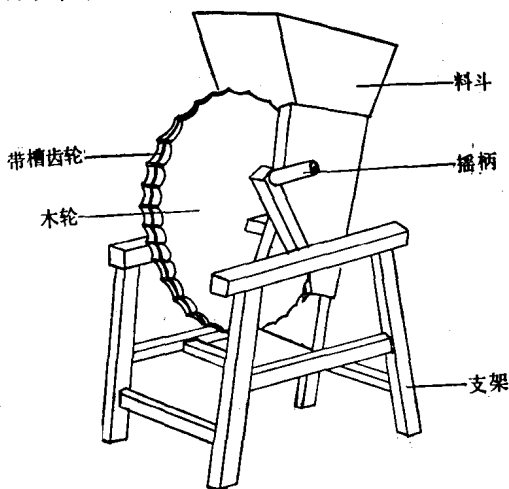


图 3 简易山楂切片机

10. 鲜山楂片如何进行干制?

自然风干应选择空旷、通风好、洁净的场所。将切好的鲜山楂片铺在席子或石板上晾晒，最好在当天晒干，至多不超过2天，时间不能过长，否则会影响山楂片的色泽和质量。

将干制后的山楂片堆积起来，或放在木箱中，严密盖好，经2—5天山楂片的质地稍显回软即可。按着规格标准进行分级，然后用草袋、麻袋或无毒塑料袋包装，放置在冷凉处贮存。

11. 怎样把鲜枣加工成干枣?

自然晒干：红枣着色成熟后适时采收，摊放在场院里或树行间曝晒，傍晚太阳落山时，原地聚堆；次日摊开再晒，15—20天即可晒干。将晒干的红枣，根据要求分级、包装、贮存。

人工干制：将采下来的成熟红枣分等级、大小分别装入烘盘，每盘铺两层枣，力求厚薄均匀。烘烤时主要控制温湿度，红枣进入烤房（烤房的设置，见第2问）后，关闭门和排气孔，在6—8小时以内要使温度升高到55℃左右，当用手指压枣的表面微带皱纹时，再将温度升高至65—68℃，及时排出烘房中的湿气。在烘烤过程中主要注意倒盘，使枣在盘中受热均匀，经过排湿倒盘之后，枣中的水分大部分蒸发，再将温度降到55℃左右维持8小时。这时枣子逐渐干燥，应随时将已经干燥的红枣拣出，不干的继续烘烤。干燥后的红枣要及时散热，再分级、包装和贮存。

12. 怎样加工熏枣?

熏枣是选用成熟无病虫的鲜枣，放在开水中煮制，煮到果肉变软为止，捞出晾干，以备熏制。

熏制要挖一个长方形熏坑（图4），深5—6尺，宽4—6尺，长度不限。由坑口向下1.5尺处用秸秆帘铺平，将晾干的枣摊放在秸秆上，厚度为0.2—0.3尺，坑口用席子盖住，坑底每隔4—6尺燃烧一堆柴火，维持枣的温度在60—70℃，初熏时火力宜大，待枣皱皮发润时将火力减小，熏12小时后，将枣上下翻动，

再熏 12 小时,这时枣已被熏成紫褐色,就成了紧密而具有弹性的熏枣了。

13. 怎样加工南枣?

南枣是浙江省的特产,加工方法是:选用果肉肥厚、无病虫、长度在 1 寸左右的成熟鲜枣做为原料,洗净后,倒入沸水锅以慢火煮,当枣子起皱皮时,即可捞起,摊开晾晒 1 天后,烘焙,焙燥后再日晒 1 天,直到枣皮坚硬,枣仁与核分离,摇时有声即成。加工南枣成品 100 斤,约需鲜枣 320 斤左右。

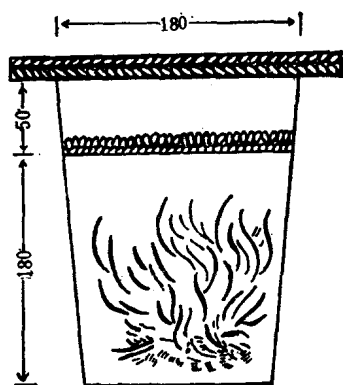


图 4 熏坑示意图 (单位: 厘米)

14. 加工柿饼有几道工序?

第一道工序是原料的选择和处理。加工柿饼用的柿子,应在充分黄熟、肉质坚硬而未软时采收。然后将果柄剪短,留 T 字形果柄。采用人工或旋床

(图 5) 去皮,基部留皮宽度不超过 1 厘米。

第二道工序是晾晒。用木椽搭架,在架上搭两股合一的麻绳(绳粗约 3 厘米),挂柿子时用手捻松麻绳,将 T 字果柄插入两股麻绳缝间,由下向上挂柿,直

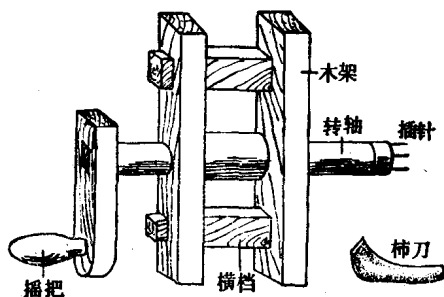


图 5 柿子旋皮床

到接近横椽为止。晾晒过程中如遇阴雨,可用席或塑料薄膜盖在

架子上，雨后揭开再晒。

第三道工序是捏饼。经过几天的晾晒，柿子表面形成一层干皮，这时进行第一次捏饼，将干皮内的果肉捏成稀糊状，方法是两手握柿，纵横捏之，随捏随转，直到内部变软，柿核歪斜为止。然后再晾晒5—6天，将柿子整串取下，堆起，用麻袋覆盖回软2天，进行第二次捏饼，操作方法是用手顶住柿萼，两拇指从中间向外捏，边捏边转，捏成中间薄四周隆起的碟形，然后再晒3—4天，堆起1天，再整形1次，晒3—4天，就可以准备上霜。

第四道工序是上霜。上霜的处理方法是：将捏好的柿饼顶部相合，萼蒂向外，码放在铺有一层干柿皮的缸中。一层干柿皮，一层柿饼，直到装满缸为止，然后封缸，放置在阴凉处生霜。柿霜为白色结晶，主要成分是甘露醇和葡萄糖。

15. 怎样把鲜龙眼加工成龙眼干？

选皮薄、肉厚、核小、含糖量高的龙眼品种，在成熟适度时采收。制干方法有日晒兼烘制法、日晒法、烘制法三种。

日晒烘制兼用法是将采收下来的成穗龙眼，放在晒盘上晒1—2天，每天翻动1次。当果皮柔软后立即进行烘制。在烘床上，先用60—65℃烘12小时，翻1次，移出静放1—2天，再烘2—4小时，烘至果皮一击就裂为度。然后分级，圆和扁的分别包装。约4—5斤制成1斤干的。

日晒法是将成穗的龙眼放于晒盘上，日晒1天，翻1次，拣出破裂果，接着将果一个个剪下，剪后再晒。上午摊开晾晒，午后将晒盘叠起，用麻袋或草席包盖好，次日再摊晒，中间叠起再回潮，持续1—2天，即可晒制成成品。

烘制法是采用烘床下燃烧木炭的方法进行烘制。烘制百斤干果，约用20斤木炭。烘时每天将烘床上的龙眼翻动1—2次，次日移出进行1—2天回潮，然后再烘，再回潮，反复1—2次，最后再

日晒1—2天，即出成品。烘制温度前期控制在50—60℃，后期不超过65℃。

将干制后的龙眼干去皮、去核即成元肉。

16. 怎样制作香蕉干？

原料要选用达到食用成熟度的熟香蕉，但腐烂的或过熟的不能用，选好后去皮。将去皮的香蕉果肉用刀纵切成两半。把切分的果肉摊放在簸箕上，放入密闭的熏硫室内，熏硫半小时。硫磺的用量每500斤果肉需1斤，经熏硫果肉呈淡黄色。送入烘房，在65—70℃的温度下烘干，时间约需20小时。

香蕉干的含水量是21%，干燥率是30%。经过加工的香蕉干，用无毒塑料薄膜密封包装，要在低温、干燥的条件下保存。

果 品 糖 制

17. 苹果脯是怎样加工的？

选料：选择果形端正，果心小，酸度适当，肉质疏松的品种为原料。于果实成熟时采收，经过挑选、分级、去皮，纵切成两半，去果心，然后用0.1%氯化钙或0.2—0.3%亚硫酸氢钠溶液浸泡4—8小时，进行硬化和浸硫处理。肉质坚硬的品种只进行浸硫，不浸氯化钙。

糖煮：糖煮时采取分次加糖，一次煮成法。先用糖10斤配成40%的糖液煮沸，倒入经过处理的苹果60斤，煮沸。再将上次浸渍后的剩余糖液5斤倒入再煮沸。如此反复加糖液三次，历时30—40分钟再加糖煮制。第一、二次加糖各5斤，第三、四次加糖5.5—6斤，各次加糖时间间隔5分钟。第六次加糖7斤煮20分钟。整个煮制时间为半小时，出锅后，带汁浸48小时，沥干，于60—65℃下干燥至不粘手为度，烘干后用手捏成扁圆形，用防潮蜡纸包装。

18. 怎样加工杏脯?

加工杏脯，要选用质地柔韧、含纤维少、皮色橙黄、肉厚核小、七八成熟的离核鲜杏为原料，加工制成。

加工前，挑除坏果，用小刀剖开杏的缝合线、挖核、水洗净后放入亚硫酸钠液中浸泡，约需20分钟，漂色后再糖浸。漂色用的溶液，是每百斤清水加亚硫酸钠半斤。第一次糖煮浸泡是在铜锅中煮开浓度为35—40%糖液，加入经过漂色的杏肉，浸煮1—2分钟，立即捞出，带原糖液一起倒入大瓷缸中，浸泡24小时，使糖液浸入果肉。第二次糖煮浸泡，取浓度50—60%的糖液煮开，放入第一次糖煮的杏肉，煮约2—3分钟，捞出，连汤倒入缸中再浸泡24小时。将经过第二次糖煮的杏肉，晾晒6—8小时或放入60℃的烘房中烘，使水分蒸发，直到果肉表面出现细小的皱纹时，就可以进行第三次糖煮。第三次糖煮，需要浓度70%以上的糖液，加入经晒制的半制品煮约2—5分钟，随即捞出放入果屉中淋放12小时使果肉冷却。将冷却后的杏肉，用手逐块捏成扁平圆形，摆入果屉中晾晒8—10小时，中间翻倒一次，果肉不粘手，具有弹性即可。每百斤杏脯需鲜杏350斤、砂糖63斤。

19. 加工蜜枣的原料和糖煮技术有些什么要求?

原料：选择果大、核小、肉质稍疏松、皮薄而韧的品种用于加工。果实由青转白时采收，将鲜枣按大小分级。糖煮前，用划皮器（手工或机械）沿枣的纵长方向将枣皮划出许多细小裂纹，然后装入小筐，送入熏硫室。熏硫在密闭的室内进行，按每百斤果实用硫磺3两，熏30—40分钟。或用0.3—0.5%的亚硫酸钠溶液浸泡数分钟至半小时。

糖煮：在铜锅或不锈钢双层锅中配55—60%的浓糖液20—80斤，将熏过硫的鲜枣100—120斤倒入，加热煮沸，至果肉已煮软时，浇入50%的浓糖液约5斤，此时锅中糖液立即停止沸