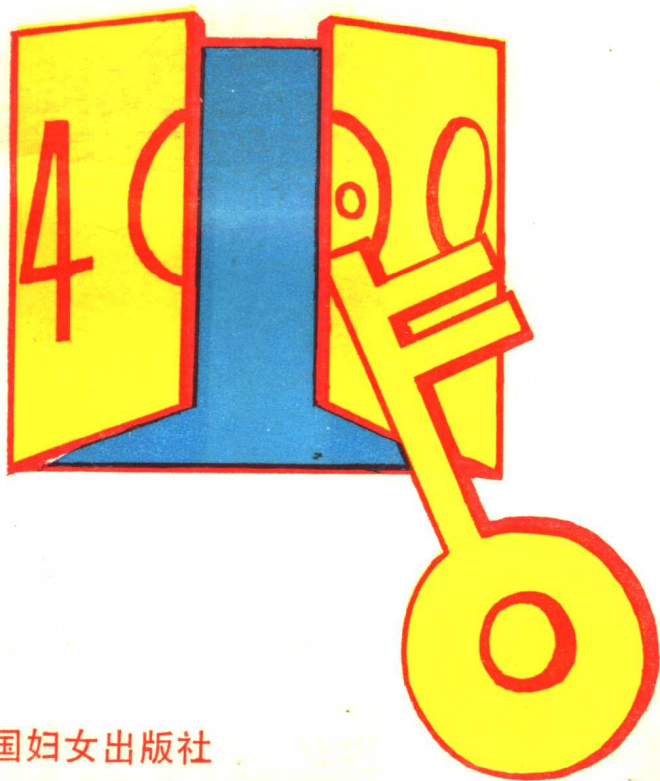


家庭 致富技术 400项

刘国柱 主编



中国妇女出版社

家庭致富技术400项

刘国柱 主编

中国妇女出版社

责任编辑：周俭

家庭致富技术400项

刘国柱 主编

中国妇女出版社出版 新华书店科技发行所发行

河北香河第二印刷厂印刷

787×1092 毫米 32开 16.875印张 379千字

1991年5月北京第一版 1991年5月第一次印刷

印数：1—10020册

ISBN 7-80016-378-4/Z·11 定价：7.90元

主编：刘国柱

编写人员名单

(以姓氏笔划为序)

刘国柱	刘姝蓓	任印合	杜新民
张绍周	周增贵	阎明珠	赵翠芬
谢福新	崔希进		

绘图：刘姝羽

内 容 提 要

本书汇集了国内外开办家庭、乡镇企业近 400 项最新最快的致富技术，为广大城乡家庭及待业青年、农村初高中毕业生指出了一条快速致富的金光大道。同时，也为改变农民自给自足的小农经济，发展商品经济提供了科学致富的理论和创办各种企业的技术条件。

本书内容包括适用于家庭、乡镇企业的轻工、电子、化工、化肥、植物生长素、手工、修理、加工、贮藏保鲜、饲料制造、畜牧养殖、种植高产、栽培嫁接、食品制作、酿酒饮料、烹饪名肴、美容理发、剪裁缝纫、摄影放大、烧砖制瓦、水泥制造、造纸工艺、房屋建造、人工发电、无塔自来水、禽畜防病、气功诊所、技术开发，以及致富启蒙、致富向导、致富要素等 400 余项，这是一本家庭致富日用百科全书，也是各行业致富必经之路，是兴办工厂促进乡镇企业发展的良师益友。

致富忠言

(代序)

家庭致富，是每个人的共同愿望，为什么有的能致富，有的不能致富呢？这主要看你有没有科学技术的致富法宝。凡敢于学习新技术，善于组织科学技术的实践，没有不能成功的，没有不能致富的。只要相信科学，敢于在科学技术方面投资，舍得买本书作为开凿致富之路的机器，肯定能够致富的。

本书近30多万字的致富技术，字字句句都是让你沿着科学之轨创造新的物质，生产新的产品，增加社会财富。这些造福于人类的致富技术，诸如开办一个工厂，绝不是红火一阵子的，是可以辈辈相传的，而且不断发展，不断前进，富翁之冠必然戴在你的头上，想摘也摘不下来的。

文 川

目 录

一、致富启蒙	(1)
1. 致富启蒙.....	(1)
2. 致富向导.....	(3)
3. 致富优势.....	(4)
4. 致富要素.....	(6)
5. 致富决心.....	(7)
6. 致富计划.....	(8)
二、怎样创办家庭工厂企业	(9)
1. 小型汽水厂工艺.....	(9)
2. 常用饮料配方.....	(12)
3. 小型汽酒厂工艺.....	(15)
4. 怎样办饲料加工厂.....	(18)
5. 怎样办养鱼场.....	(20)
6. 怎样办棒子芯工厂.....	(23)
7. 怎样办灭鼠药具厂.....	(24)
8. 怎样办养蜂场.....	(27)
9. 怎样办果园.....	(28)
10. 怎样办经济动物饲养场.....	(30)
11. 办豆腐作仿有新方法.....	(32)
12. 怎样办茶叶加工厂.....	(33)
13. 怎样办服装缝纫店——缝纫工艺.....	(41)

14. 怎样开照像馆——照像技术·····	(68)
15. 怎样开小餐馆——烹调技术·····	(73)
16. 怎样自制水泥、开办水泥板厂·····	(83)
17. 怎样办无塔自来水厂·····	(85)
18. 怎样承包打井业务及寻找水源·····	(97)
19. 怎样办家用电器维修商店·····	(110)
20. 怎样开办砖瓦厂·····	(113)
21. 家庭造纸工艺·····	(115)
三、怎样生产小型手工电子产品·····	(120)
1. 电热毯制作技术·····	(120)
2. 家庭电子门铃·····	(122)
3. 婴儿尿布报警器·····	(123)
4. 自动开关制作技术·····	(124)
5. 开水报警器·····	(125)
6. 防火报警器·····	(127)
7. 防盗报警器·····	(128)
8. 防盗保险锁·····	(129)
9. 防煤气中毒报警器·····	(130)
10. 探穴治疗仪·····	(132)
11. 电子针灸保健仪·····	(133)
12. 自我催眠治疗仪·····	(134)
13. 电子保健按摩器·····	(136)
14. 电子灭蝇器·····	(138)
15. 高效电子灭鼠器·····	(139)
四、“维力”最新保健食品制作技术·····	(141)
1. “维力”人造奶制作技术·····	(141)
2. “维力”无腥豆浆制作技术·····	(142)

3. “维力”低度营养酒制作技术·····	(143)
4. “维力”快速酿造无酒精啤酒技术·····	(143)
5. “维力”低度蜂王浆抗老酒制作技术·····	(144)
6. “维力”红花健美酒制作技术·····	(145)
7. “维力”鹿角菜排石食品制作技术·····	(148)
8. “维力”防衰抗癌食品制作技术·····	(148)
9. “维力”酸豆乳制作技术·····	(149)
10. 无酒精维力啤酒制作技术·····	(150)
五、家庭新技术开发·····	(152)
1. 开发松针制品·····	(152)
2. 开发大豆制品·····	(152)
3. 开发大蒜食品·····	(154)
4. 开发茶叶制品·····	(155)
5. 开发甲壳类制品·····	(155)
6. 无尘粉笔制造技术·····	(156)
7. 无尘磁性粉笔制造技术·····	(157)
8. 灭蚊香制作技术·····	(158)
9. 过磷酸钙肥制作技术·····	(158)
10. 植物生长促进剂制作技术·····	(159)
11. 五氯酚钠除草剂制作技术·····	(159)
12. 肉猪催生剂制作技术·····	(159)
六、家庭工业致富技术·····	(161)
1. 天然色素提取工艺·····	(161)
2. 红曲制作工艺·····	(164)
3. 红薯饴糖生产技术·····	(166)
4. 玫瑰茄色素提取技术·····	(167)
5. 甜菜红色素提取技术·····	(169)

6. 苋菜红色素提取技术.....(171)
7. 蚕沙提取绿色素技术.....(172)
8. 薯渣制柠檬酸钙工艺.....(173)
9. 胆红素提取工艺.....(175)
10. 人工牛黄制造工艺.....(179)
11. 食用明胶加工技术.....(182)
12. 液体肥皂制造技术.....(183)
13. 家庭制蜡烛工艺.....(184)
14. 生姜油提取工艺.....(185)
15. 玉米胚芽油提取工艺.....(186)
16. 家庭洗衣房毛料干洗法.....(187)
17. 仿造钻石技术.....(188)
18. 无毒灭鼠药的制作.....(188)
19. 鸡粪制作饲料技术.....(189)
20. 锯末发酵制作饲料的窍门.....(190)
21. 玉米秸秆氨化制饲料方法.....(190)
22. 玉米秸豆秸发酵制饲料方法.....(192)
23. 麦秆稻草制蛋白饲料方法.....(193)
24. 包谷秆青贮饲料制作方法.....(193)
25. 鱼粉加工方法.....(194)
26. 骨粉加工方法.....(195)
27. 松针粉加工方法.....(196)
- 七、开办理发店致富快.....(198)**
 1. 怎样剃光头.....(198)
 2. 怎样理寸头.....(198)
 3. 怎样理短长式.....(200)
 4. 怎样理长发式.....(201)

5. 怎样烫发·····	(202)
6. 怎样卷发·····	(206)
7. 新潮发型·····	(209)
八、永不赔钱的食物加工企业·····	(220)
1. 怎样生产蜂王浆·····	(220)
2. 玉米、玉米芯、土豆渣制糖技术·····	(221)
3. 多味葵花籽加工技术·····	(224)
4. 皮蛋加工技术·····	(225)
5. 大米粉丝加工技术·····	(226)
6. 绿豆粉丝加工技术·····	(227)
7. 红薯银粉丝加工技术·····	(227)
8. 红薯粉条加工技术·····	(230)
9. 红薯淀粉制作技术·····	(232)
10. 马铃薯淀粉制作技术·····	(232)
11. 玉米粉条加工技术·····	(233)
12. 粉皮加工技术·····	(234)
13. 牛奶冰棍生产技术·····	(235)
14. 红薯酱色加工技术·····	(236)
15. 玉米芯酿酒技术·····	(237)
16. 面包加工技术·····	(238)
17. 简易快速面包加工技术·····	(240)
18. 开口面包制作技术·····	(241)
19. 欧氏开口面包制作技术·····	(241)
20. 法国佛来米面包干制作技术·····	(241)
21. 英国小面包干制作技术·····	(242)
22. 饼干加工技术·····	(242)
23. 芦笋、玉米笋罐头生产技术·····	(242)

24. 玉米面、橙皮制糖技术·····	(244)
25. 火腿制作技术·····	(246)
26. 四种香肠制作技术·····	(246)
27. 高产香醋酿制技术·····	(248)
28. 果渣酿醋技术·····	(249)
29. 固体酱油制作技术·····	(250)
30. 糖醋大蒜腌制技术·····	(250)
31. 朝鲜酸辣白菜制作技术·····	(251)
32. 残次苹果制果丹皮技术·····	(251)
33. 西红柿饴加工技术·····	(252)
34. 山楂晶、果丹皮加工技术·····	(253)
35. 西瓜皮制醋技术·····	(254)
36. 花生皮制酱油技术·····	(254)
37. 人造咖啡的制法·····	(255)
38. 西红柿饮料制作技术·····	(255)
39. 桔香汽水制作技术·····	(256)
40. 蜂蜜酿酒技术·····	(256)
41. 玉米制啤酒技术·····	(257)
42. 家庭酿制啤酒技术·····	(258)
43. 甜啤酒制作技术·····	(259)
44. 家酿江米酒技术·····	(261)
45. 家酿红曲酒法·····	(262)
46. 固体汽水生产技术·····	(262)
47. 固体酒生产技术·····	(264)
48. 芝麻糖制作技术·····	(265)
49. 大蒜粉加工技术·····	(266)
50. 乳粉加工技术·····	(267)

51. 中外面包制作技术·····	(268)
52. 米糠制酒技术·····	(272)
53. 红薯制黄酒技术·····	(273)
54. 桃李干加工技术·····	(274)
55. 虾头酱的制法·····	(275)
56. 牡蛎粉的制法·····	(275)
57. 甲鱼蜂蜜高级保健食品·····	(276)
58. 畜骨提取油脂技术·····	(277)
59. 骨胶制作技术·····	(278)
60. 猪血粉加工技术·····	(278)
61. 小红肠制作技术·····	(279)
62. 大红肠制作技术·····	(279)
63. 鲜干肠制作技术·····	(280)
64. 猪肉灌肠制作技术·····	(280)
65. 火腿肠制作技术·····	(280)
九、世界最畅销小食品制作技术·····	(281)
1. 柏林小饼制作技术·····	(281)
2. 西式黄油小饼制作技术·····	(281)
3. 英式小点心制作技术·····	(282)
4. 皮埃蒙特烤蛋白技术·····	(282)
5. 土豆蛋糕制作技术·····	(282)
6. 德式油酥饼制作技术·····	(283)
7. 美式酒味蛋糕制作技术·····	(283)
8. 日式杏仁糖蛋糕制作技术·····	(283)
9. 泰国枸橼蛋糕制作技术·····	(284)
10. 桔味杏仁蛋糕制作技术·····	(284)
11. 杏仁香料面包制作技术·····	(284)

12. 杏仁饼干制作技术 (A)(285)
13. 杏仁饼干制作技术 (B)(285)
14. 黄油蛋糕制作技术.....(285)
15. 奶油千层饼制作技术 (A)(286)
16. 奶油千层饼制作技术 (B)(286)
17. 干酪片制作技术.....(287)
18. 烤棕榈酥制作技术.....(287)
19. 油酥杏仁饼制作技术.....(287)
20. 荷兰杏仁酥制作技术.....(287)
21. 英式苹果饼制作技术.....(288)
22. 法式酥麻花制作技术.....(288)
23. 鱼肉香菇馅饼制作技术.....(288)
24. 法式香蕉蛋糕制作技术.....(289)
25. 威尼斯香糕制作技术.....(289)
26. 加拿大蛋糕制作技术.....(289)
27. 苏式水果奶油蛋糕制作技术.....(289)
28. 法式果酱蛋糕制作技术.....(290)
29. 英式香味奶油蛋糕制作技术.....(290)
30. 苏式桔花香奶油蛋糕制作技术.....(290)
31. 德式柠檬奶油蛋糕制作技术.....(290)
32. 美式榛粉奶油蛋糕制作技术.....(291)
33. 中式奶油米糕制作技术.....(291)
34. 中式杏仁奶油蛋糕制作技术.....(291)
35. 日式福神蛋糕制作技术.....(291)
36. 咖啡奶油蛋糕制作技术.....(292)
37. 咖啡奶油小蛋糕制作技术.....(292)
38. 家庭“再生”奶油蛋糕制作技术.....(292)

39. 日式可可奶油蛋糕制作技术.....(292)
40. 家庭四合一蛋糕制作技术.....(293)
41. 中式果酱奶油蛋糕制作技术.....(293)
42. 比利时蛋糕制作技术.....(293)
43. 日式蜗牛蛋糕制作技术.....(293)
44. 中式桂皮奶油蛋糕制作技术.....(294)
45. 日式蛋糕圈制作技术.....(294)
46. 斯拉夫蛋糕制作技术.....(294)
47. 新疆葡萄奶油蛋糕制作技术.....(294)
48. 柏林油炸饼(球)制作技术.....(295)
49. 阿尔萨斯奶油蛋糕制作技术.....(295)
50. 西式米兰麻花制作技术.....(295)
51. 牛奶面包制作技术.....(296)
52. 新疆葡萄面包制作技术.....(296)
53. 西式枸橼蛋糕圈制作技术.....(296)
54. 美式羊角面包制作技术.....(297)
55. 萨瓦兰蛋糕制作技术.....(297)
56. 油炸糕面圈制作技术.....(297)
57. 南式甜炸糕面团制作技术.....(298)
58. 杏仁蛋糕制作技术.....(298)
59. 日式樱桃蛋糕制作技术.....(298)
60. 美式小船型蛋糕制作技术.....(299)
61. 里昂船型蛋糕制作技术.....(299)
62. 栗子船型蛋糕制作技术.....(299)
63. 诺曼底船型蛋糕制作技术.....(300)
64. 法式蛋糕圈制作技术.....(300)
65. 西式桔味蛋黄圈制作技术.....(300)

66. 阿尔及尔长型面包制作技术·····	(300)
67. 西式裂口圆面包制作技术·····	(301)
68. 德式油酥饼制作技术·····	(301)
69. 日式樱桃馅饼和樱桃小馅饼·····	(301)
十、最畅销的方便食品制作方法·····	(302)
1. 卖土豆净挣20亿美元·····	(302)
2. 油炸土豆片制作技术·····	(302)
3. 土豆泥制作技术·····	(304)
4. 油炸土豆泥制作技术·····	(306)
5. 日本软方便面制作技术·····	(307)
6. 日本袋装方便切面制作技术·····	(308)
7. 日本快餐空心方便面制作技术·····	(309)
8. 日本快餐方便粥制作技术·····	(311)
9. 阿尔萨斯方便饼制作技术·····	(313)
10. 杏仁鸡蛋饼制作技术·····	(313)
11. 牛奶鸡蛋方便饼制作技术·····	(313)
12. 复活节蛋饼制作技术·····	(314)
13. 奶酪馅饼制作技术·····	(314)
14. 方便馒头制作技术·····	(314)
15. 猫耳朵制作技术·····	(315)
16. 抻面制作技术·····	(315)
17. 珍珠面汤制作技术·····	(316)
十一、畅销保健食品制作技术·····	(317)
1. 芒果花生米制作技术·····	(317)
2. 花生糖制作技术·····	(317)
3. 西式可可奶油花生制作技术·····	(319)
4. 港澳风味奶油花生制作技术·····	(320)

5. 中式花生糖制作技术.....(321)
6. 香草奶油花生米制作技术.....(322)
7. 英式香草花生片制作技术.....(322)
8. 南式香草花生制作技术.....(323)
9. 水晶花生米制作技术.....(324)
10. 冰糖花生制作技术.....(324)
11. 乳白花生制作技术.....(325)
12. 花生米糕制作技术.....(326)
13. 东方鱼皮花生制作技术.....(326)
14. 俄式琥珀花生制作技术.....(328)
15. 美国专利保健花生果制作技术.....(329)
16. 日本专利美容保健豆(片)制作技术.....(331)

十二、贮藏保鲜行业致富快.....(332)

1. 十种蛋保鲜法.....(332)
2. 冰窖贮菜法.....(334)
3. 脱水蔬菜贮藏法.....(336)
4. 西红柿贮藏法.....(339)
5. 蒜苔存半年,家产值万贯.....(340)
6. 青椒贮藏法.....(340)
7. 鲜辣椒贮藏法.....(342)
8. 黄瓜贮藏法.....(343)
9. 芹菜贮藏法.....(343)
10. 菠菜贮藏法.....(345)
11. 菜花假植贮藏法.....(345)
12. 苹果贮藏法.....(346)
13. 葡萄贮藏法.....(348)
14. 柑桔贮藏法.....(348)