

农副产品加工技术 233 例

李思光 周庆华/编著
江西科学技术出版社



农副产品加工技术 233 例

李思光 周庆华 编著
江西科学技术出版社



(赣) 新登字第 003 号

农产品加工技术 233 例

李思光 周庆华 编著

江西科学技术出版社出版发行

(南昌市新魏路)

各地新华书店经销 江西吉安地区印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 10 字数 24 万

1994 年 9 月第 1 版 1994 年 9 月第 1 次印刷

印数: 1—5000

ISBN7—5390—0756—7/S·211 定价: 7.00 元

(江西科技版图书凡属印刷、装订错误, 请随时向承印厂调换)

内 容 简 介

本书从实用的角度出发,收录了农产品加工新技术233例。所选技术均介绍了原料配方、加工工艺、操作要点及质量指标,具有原料易得,配方可靠,设备简单,操作容易,投资少、见效快的特点。尤其适合于从事农产品加工的生产人员、技术人员和专业户阅读,也可供有关的科研和教学人员参考。

前 言

随着农业生产的大力发展,农产品加工业已经提到了极其重要的地位。许多乡镇企业及广大农民迫切需要学习新的加工技术,开辟广阔的致富门路。为此,编者在广泛搜集国内外农产品加工技术的基础上,编写了本书。全书共收载233种农产品加工技术,这些技术都是根据我国乡镇农产品加工企业的实际情况选定的,基本上都具有原料易得,产品实用,配方可靠,设备简单,操作容易,投资少、见效快的特点。本书可供从事农产品加工的技术人员、生产人员和专业户阅读,也可供有关科研单位和大、中专院校师生参考。

本书在编写过程中参考了许多书刊、杂志,因材料来源很广,不便一一列出,请有关同志鉴谅。

由于作者水平所限,书中难免有错误和不当之处,敬希读者批评指正。

编 者

1993年10月

目 录

第一章 粮食加工	(1)
第一节 大米制品加工	(1)
1. 速食方便米粉	(1)
2. 美国速熟米饭	(2)
3. 兴化米粉干	(3)
4. 水磨年糕	(5)
5. 高蛋白速食婴儿粉	(6)
6. 锅巴	(7)
7. 香酥片	(9)
8. 娃娃糕	(10)
9. 营养保健即食糊	(11)
10. 松子枣泥拉糕	(12)
11. 白蜂糕	(13)
12. 大米粉制饴糖	(14)
第二节 面粉制品加工	(15)
13. 食用菌挂面	(15)
14. 褐藻酸钠挂面	(16)
15. 茯苓挂面	(17)
16. 赖氨酸龙须面	(17)
17. 果子面包	(18)
18. 豆芽面包(豆馅面包)	(18)
19. 枣泥面包	(19)
20. 面包圈	(20)

21. 多维营养面包	(21)
22. 曲奇饼干	(21)
23. 五花饼干	(22)
24. 婴儿乐饼干	(23)
25. 克司得饼	(26)
26. 香酥饼	(27)
27. 菊花酥饼	(28)
28. 蟹黄烧饼	(29)
29. 扬州饼	(30)
30. 小凤饼	(32)
31. 香酥糕	(33)
32. 白油桃酥	(34)
33. 玉环酥	(35)
34. 麦精酥	(36)
35. 广式萨其马	(37)
第三节 玉米制品加工	(37)
36. 玉米片	(38)
37. 玉米米	(39)
38. 玉米糊	(40)
39. 谷物蔬菜早餐压片食品	(41)
40. 玉米花沾(美国)	(42)
41. 玉米早餐粉	(43)
42. 玉米直接生产饴糖	(44)
第四节 薯类制品加工	(46)
43. 甘薯脯	(46)
44. 甘薯软糖	(47)
45. 甘薯酱	(48)
46. 甘薯制黄酒	(49)

47. 甘薯制醋	(50)
48. 甘薯干制酱油	(51)
49. 甘薯制酱色	(52)
50. 脱水土豆片	(53)
51. 油炸土豆片	(54)
52. 乐口酥	(55)
第五节 大豆制品加工	(56)
53. 速溶豆粉	(56)
54. 速溶豆浆晶	(58)
55. 营养豆奶	(60)
56. 酸豆奶	(61)
57. 丹贝	(62)
58. 蛋白羹饮料	(64)
第六节 花生制品加工	(65)
59. 鱼皮花生	(65)
60. 脆仁巧克力	(67)
61. 琥珀花生	(68)
62. 花生酥(潮式)	(69)
63. 多味花生	(70)
64. 花生沾	(72)
65. 潮州猪油花生糖	(73)
66. 香草花生片	(73)
67. 速溶花生晶	(74)
第二章 果品加工	(76)
第一节 罐藏制品加工	(76)
68. 糖水桔片罐头	(76)
69. 糖水金桔罐头	(78)
70. 糖水梨罐头	(80)

71.糖水桃子罐头	(82)
72.糖水李子罐头	(83)
73.糖水猕猴桃罐头	(85)
74.糖水樱桃罐头	(87)
75.糖水荔枝罐头	(88)
76.糖水杨梅罐头	(90)
第二节 糖制品加工	(92)
77.桔饼	(92)
78.金桔饼	(93)
79.桔酱	(94)
80.蜜桃片	(96)
81.蜜李片	(97)
82.无核加应子	(99)
83.猕猴桃果脯	(100)
84.猕猴桃酱	(101)
85.柿子脯	(103)
86.糖柿片	(104)
87.蜜枣	(105)
88.话梅	(108)
89.菠萝脯	(109)
90.草莓酱	(111)
第三节 果汁及果汁饮料加工	(112)
91.柑桔汁	(112)
92.甜橙汁	(114)
93.桃子甜果汁	(115)
94.葡萄汁	(117)
95.猕猴桃汁	(119)
96.菠萝汁	(120)

97. 杨梅甜果汁	(121)
98. 桔汁汽水	(123)
99. 粒粒橙汁	(124)
100. 猕猴桃晶	(126)
101. 果王补血晶	(129)
第四节 果酒加工	(130)
102. 桔酒	(130)
103. 白葡萄酒	(131)
104. 红葡萄酒	(134)
105. 猕猴桃酒	(135)
106. 杨梅酒	(136)
107. 桑椹酒	(137)
第五节 干制品加工	(138)
108. 桃干	(138)
109. 李干	(139)
110. 葡萄干	(140)
111. 柿饼	(141)
112. 南枣	(143)
113. 乌梅干	(145)
114. 荔枝干	(146)
第三章 蔬菜加工	(148)
第一节 罐藏制品加工	(148)
115. 原汁整番茄罐头	(148)
116. 清水笋罐头	(149)
117. 金针菇罐头	(151)
118. 草菇罐头	(152)
119. 平菇罐头	(153)
120. 青豌豆罐头	(154)

121. 芦笋罐头	(155)
第二节 糖制品加工	(157)
122. 胡萝卜脯	(157)
123. 胡萝卜酱	(158)
124. 番茄果酱	(159)
125. 南瓜脯	(160)
126. 冬瓜条	(161)
127. 茄子蜜饯	(162)
128. 芦笋蜜饯	(162)
129. 白糖藕片	(164)
130. 低糖竹笋脯	(165)
131. 糖姜片	(166)
第三节 菜汁及菜汁饮料加工	(167)
132. 胡萝卜汁	(167)
• 133. 胡萝卜刺梨果汁饮料	(168)
134. 番茄原汁饮料	(170)
135. 什锦菜汁	(171)
136. 芦笋可乐	(172)
137. 银耳麦乳晶	(173)
138. 蔬菜乳酸发酵饮料	(175)
第四节 脱水蔬菜加工	(177)
139. 脱水西红柿	(177)
140. 脱水蒜片	(178)
141. 脱水香菇	(179)
• 142. 脱水蘑菇片	(180)
第五节 速冻蔬菜加工	(181)
143. 速冻蒜米	(181)
• 144. 速冻蘑菇	(183)

145. 速冻菜花	(185)
第六节 蔬菜调味品加工	(185)
146. 南瓜酱油	(185)
147. 辣酱油	(187)
148. 香辣块	(189)
149. 鱼香汁	(190)
150. 五香汁	(191)
151. 香菇汤料	(192)
152. 蘑菇汤料	(193)
第四章 肉品加工	(194)
第一节 罐藏制品加工	(194)
153. 红烧扣肉罐头	(194)
154. 香菇猪脚腿罐头	(195)
155. 红烧牛肉罐头	(197)
156. 咖喱兔肉罐头	(198)
157. 茄汁兔肉罐头	(199)
158. 去骨鸡罐头	(200)
159. 香菇全鸭罐头	(201)
160. 烤鹅罐头	(203)
第二节 灌制品加工	(204)
161. 杭式香肠	(204)
162. 广式一级腊肠	(205)
163. 精制武汉腊肠	(206)
164. 红肠	(208)
165. 北京风干肠	(211)
166. 上海小红肠	(212)
167. 上海熟色拉米肠	(214)
168. 上海鸡肉香肠	(216)

169. 天津火腿肠	(217)
170. 香肚	(218)
第三节 酱卤制品加工	(220)
171. 苏州酱肉	(220)
172. 北京月盛斋酱牛肉	(221)
173. 道口烧鸡	(222)
174. 德州扒鸡	(223)
175. 符离集烧鸡	(224)
176. 上海油鸡	(225)
第四节 腌腊制品加工	(226)
177. 广式腊肉	(226)
178. 蝴蝶腊猪头	(227)
179. 金华火腿	(228)
180. 西式去骨火腿	(229)
181. 南京板鸭	(230)
182. 南风鸡、鸭	(232)
183. 成都元宝鸡	(233)
第五节 熏烤制品加工	(234)
184. 广东脆皮乳猪	(234)
185. 北京烤鸭	(235)
186. 沟邦子熏鸡	(236)
187. 成都王胖鸭	(237)
188. 广东烧鹅	(238)
第六节 干制品加工	(239)
189. 大仓肉松	(239)
190. 颗粒牛肉松	(240)
191. 涪陵鸡肉松	(241)
192. 咖喱牛肉干	(242)

193. 靖江猪肉脯	(243)
第五章 蛋乳品加工	(244)
第一节 蛋品加工	(244)
194. 蛋粉	(244)
195. 北京皮蛋(京彩蛋)	(245)
196. 平湖糟蛋	(247)
197. 宜宾糟蛋(叙府糟蛋)	(249)
第二节 乳品加工	(250)
• 198. 酸牛奶	(250)
• 199. 酸凝乳	(251)
200. 加糖炼乳	(253)
201. 全脂乳粉	(254)
202. 宝宝乐	(256)
• 203. 荷兰圆形干酪	(259)
204. 奶油	(262)
• 205. 扣碗酪(奶酪)	(265)
206. 可可牛乳	(266)
207. 冰淇淋	(267)
第六章 副产品的综合利用	(279)
第一节 粮油副产品的综合利用	(270)
208. 米糠制酱油	(270)
209. 从米糠饼中提取干酪素	(271)
210. 酿酒废液制取复合调味料	(272)
211. 大豆饼粕制酱油	(273)
212. 从大豆饼中提纯蛋白质	(274)
213. 从大豆饼中制备干酪素	(275)
214. 从豆渣和米糠中制备核黄素	(276)
215. 从玉米芯中提取木糖醇	(277)

216. 玉米秸秆制取氨化饲料	(279)
217. 小麦淀粉废液提取淀粉酶	(280)
第二节 果蔬副产品的综合利用	(281)
218. 桔皮制作果丹皮	(281)
219. 柚皮制作雪条柚皮	(281)
220. 橙皮制作九制陈皮	(282)
221. 从柑桔类果皮中提取香精油	(283)
222. 从桔子皮中提取果胶	(284)
223. 用残次果制醋	(286)
224. 果酸的提取	(287)
225. 蘑菇预煮液生产健肝片	(289)
第三节 畜禽副产品的综合利用	(290)
226. 畜禽血制酱油	(290)
227. 用猪血粉及猪血制备食用蛋白	(291)
228. 从猪血中提取血红素	(293)
229. 直接快速提取胆红素	(295)
230. 从牛羊胆汁中提取胆酸	(297)
231. 从小肠粘膜中提取肝素钠	(298)
232. 用猪皮制备食用明胶	(301)
233. 废杂毛制取胱氨酸	(302)

第一章 粮食加工

第一节 大米制品加工

1. 速食方便米粉

【原料配方】

大米粉 90~95%，薯类淀粉 5~10%。

【工艺流程】

原料→洗米浸泡→磨浆→脱水→混合→挤丝→熟成→切段→成型→蒸煮→熟成→干燥→包装→块状方便米粉

【操作要点】

1. 原料选择 选用含支链淀粉较多的大米为原料。我国南方产的籼米适宜生产米粉。为了增加米粉中支链淀粉的含量，可添加适量薯类淀粉。

2. 洗米、浸泡 磨浆前，将大米浸泡数小时，使米粒充分吸水软化，以利于磨浆得到较好的细度。

3. 磨浆 将浸泡好的大米用砂轮磨或钢磨磨成浆，越细越好，要求一边加米一边加水。

4. 脱水 磨好的米粉浆过滤，离心甩干，铲下湿粉，用搅拌机打散湿粉，调整水分（为40%）及其它配料。

5. 挤丝 将湿米粉均匀输送至双道挤丝机中,第一道挤成片,第二道挤成透明的细丝。

6. 熟成 细米粉丝从挤丝机挤出后,经冷却,使糊化的热粉丝从可塑体转化成有弹性的状态。

7. 切段、成型 将熟米粉丝切割成一定长度,然后继续冷却熟化,并将粘连的米粉丝用机器搓松散,称量后,装入成型盒中。

8. 蒸煮 通过隧道式连续蒸煮机,使米粉在高温下充分熟化,然后,米粉转入另一条网状传送带上,在室温下进行第二次熟成,以进一步固定条状组织。

9. 干燥 一般干燥机分三个干燥区段,温度分别为50℃、60℃及40℃,使米粉块连续干燥几个小时。干燥后成品水分<11%,最后用自动包装机以塑料薄膜包装。

2. 美国速熟米饭

美国速熟米饭是用糙米(即籼米)做成的。这种速熟米饭只需蒸煮5分钟即可食用,而一般未加工的糙米需蒸煮30~40分钟。

【工艺流程】

原料米→浸泡→烘烤→二次浸泡→二次烘烤

【操作要点】

1. 浸泡 将米在室温下用水浸泡2~3小时,以吸足水分。用温水可以稍稍缩短浸泡时间。但不宜用热水,热水会使米变粘、发软。

2. 烘烤 用149~177℃约40分钟把米烤干,米稍带黄