

农业科普知识系列

实用食品加工技术

(二)

主编：卢炳瑞

吉林摄影出版社

图书在版编目(CIP)数据

农业科普知识系列/卢炳瑞主编. - 长春:
吉林摄影出版社, 2005.2
ISBN 7-80606-777-9
. 农... . 卢... . 农业科学-普及
读物-丛书 . S-49

农业科普知识系列·实用食品加工技术

作 者：卢炳瑞

排版设计：盛世文化传播（北京）有限公司

出版发行：吉林摄影出版社

社 址：长春市人民大街 124 号

邮政编码：130021

印 刷：北京四季青印刷厂

开 本：880×1230mm 1/32

总 印 张：479 字数：4 550 千字

版 次：2005 年 2 月第一版

2005 年 2 月第一次印刷

印 数：1-500 册

书 号：ISBN 7-80606-777-9/S.229

总 定 价：2826.00 本册定价：18.00

目 录

实用食品加工技术.....	1
美味香菇丝制作.....	1
醉枣简易加工.....	2
菇脯制作新工艺.....	3
八珍烤鸡的制作方法.....	4
即食袖珍香肚.....	6
腊肉制作.....	8
怪味萝卜条加工.....	8
用玉米或玉米芯制饴糖技术.....	10
半甜苹果酒的生产技术.....	12
食用菌保健风味油的加工方法.....	19
红薯虾片和红制作方法.....	20
黄花菜的加工.....	22
番茄系列产品的加工.....	23
辣椒加工新技术红辣酱.....	26
黑豆芽菜生产技术.....	28
山楂晶的加工技术.....	29
无铅鹌鹑皮蛋的加工.....	30
北方蜜枣加工新工艺.....	32
兔肉系列食品的加工.....	35

家庭自制草莓酱罐头的简易方法.....	37
食疗佳品梨膏糖制作技术.....	39
系列黄瓜酱腌菜的腌制技术.....	42
玉米香酥片制作工艺.....	44
大蒜粉加工技术.....	45
沙果酱的制作.....	47
葡萄脯的加工.....	48
香辣酱豆的制作.....	49
马铃薯系列食品深加工.....	50
粉皮的制作方法.....	52
无核糖枣的制作技术.....	53
地瓜脯和地瓜酱色的制作技术.....	55
花生酥心糖的制作方法.....	56
辣味胡萝卜脯制作新技术.....	57
南瓜系列食品加工法.....	58
果蔬复合汁饮料.....	60
固态发酵果醋技术.....	62
利用作物秸秆生产淀粉工艺.....	64
豆浆挂面的制作方法.....	65
家庭酿制黄酒技术.....	67
油炸酥脆马铃薯片的技术.....	67
大米粉卷的制作方法.....	68

玉米笋罐头的加工技术.....	69
白粘花生仁的制作方法.....	70
花生豆腐的制作方法.....	71
甜玉米罐头的制作工艺.....	72
玉米糕点馅的制作.....	73
花蚕豆的制作方法.....	74
红薯罐头的制作方法.....	74
甘薯精白淀粉的制作方法.....	76
淀粉粘合剂的制作方法.....	76
米醋的酿造技术.....	78
怎样制作五香花生米.....	80
花生片的制作方法.....	81
玉米酥糖制作工艺.....	82
家庭制高粱饴糖.....	83
豆腐制作新技术.....	83
彩花皮蛋的加工技术.....	86
皮蛋加工技术.....	86
冰淇淋的制作方法.....	88
赛鱼肚的制作方法.....	89
狗皮硝制技术.....	89
羊皮熟制方法.....	91
骨粉的制作方法.....	92

兔毛皮的染色加工技术	92
硬心皮蛋的加工技术	94
酸味全脂奶粉饮料的制作	95
新型低糖苦瓜蜜钱的生产技术	95
盐清山野（蔬）菜绿色还原保鲜技术	99
果仁冰淇淋的制作方法	100
香肚的制作方法	101
青椒的加工产品	102
大米的加工产品	103
棉籽油泥制作肥皂技术	107
小米的加工产品	109
油料作物的加工产品	110
桃脯的制作方法	120
甘薯的加工产品	120
杂粮的加工产品	127
鱼类加工技术	132
番茄的加工产品	135
马铃薯的加工产品	139
胡萝卜的加工产品	142
黄瓜的加工产品	144
姜的加工产品	145
蒜的加工产品	147

青椒的加工产品.....	151
冬瓜的加工产品.....	152
南瓜粉的加工技术.....	154
藕的加工产品.....	154
苹果的加工产品.....	156
梨的加工产品.....	166
葡萄的加工产品.....	167
草莓汁.....	175
核桃乳的生产.....	177
无花果.....	178
枣.....	180
猪肉制品加工.....	184

实用食品加工技术

美味香菇丝制作

在香菇加工过程中，通常有大量的残碎菇柄被剔除出来。这些菇柄的蛋白质、多种氨基酸和维生素 B、D、C 的含量与菇盖、菇褶持平，弃之十分可惜，现介绍用这些丢弃原料制作多味香菇丝的方法，不失为一条致富之路。

1、浸泡：去除残碎菇柄中的杂质及染病、腐烂等部分，放进重量为其两倍的清水内，添加适量醋，浸泡 24 小时后捞起撕成丝状，放水槽中以流动的水洗涤。再取竹筛过滤，沥干、

2、干燥：香菇丝搁通风光照处晒干，有条件的地方可送入烘房。在 50—55 温度范围焙烤。待其水分降至 18% 以下时取出备用。

3、配粉料：按淀粉 80%、白糖 10%、精盐 4%、胡椒粉 3%、鲜辣淑粉 2%、味精 1% 的比例备齐，然后充分混合，兑适量水调匀，上列各辅料均应符合国家卫生和食用标准。粉料重量一般占香菇丝重量的 10%—15% 较妥。

4、油炸 大锅内盛菜籽油，加热升温至 150℃，香菇丝与粉料混和后。分次倒入大丝捞子中，置锅内

油炸—注意要不停地抖动丝捞子，使香菇丝受热均匀。并防止其相互粘接。炸至金黄、酥脆时捞出，不可油炸过度或不足。

5、分装 成品冷却后按 200 克或 250 克称重，装进食品塑料袋，用封口机密封包装即可。经上述途径制得的多味香菇丝，呈金黄色丝状、香脆酥松、甜中带辣、风味独特，是一种老幼皆宜的方便小食品、这种食品既可使菇柄增值，又适宜贮存和长途远销，经济效益显著。

醉枣简易加工

一、原料鲜枣 10 公斤，高度粮食白酒 1 公斤，按此比例配料。

二、操作要点：1、原料要求：一要摘枣，勿用棍棒打枣。或摇晃枣树枝条，地面铺置软性下垫物(如草帘、席、塑料布等)，以防外伤杂菌污染，内伤形成结块。二要防止运输污染、损伤，若用旧麻袋包运须清洗干净，晾干再用。2、清洗风干：选好的枣果用流动清水冲洗干净，摊放席上，晾除表皮水分，备用。3、涮酒：将晾除浮水的鲜枣按枣与酒 10：1 的比例分批放入酒中涮过捞出，涮过的酒体要求清冽如初。4、入缸：将涮酒枣装入事先洗净揩干的缸内，缸口盖一层厚牛皮纸，捆紧扎严，盖双层塑料布再捆

紧扎严，要切实严密封紧，勿使漏气，15天即可将枣醉好。接着便可出缸(剔出个别伤枣、坏枣)，并用聚丙烯塑料薄膜真空包装，装盒入箱即为成品。

菇脯制作新工艺

菇脯是一种风味独特且富有营养的休闲食品，有很大的消费市场和潜在市场，利用香菇、平菇、金针菇等食用菌制成系列“菇脯”食品，既能增加花色品种，满足市场需求，又能获取很高的加工增值效益、菇脯制作工艺要求不高，乡镇企业 and 专业户均可生产、

工艺流程：选料 预处理（硬化、烫漂、整修、护色）糖渍 糖煮 烘烤 包装。

工艺要求：

一、原料选择：选择盖中等大小、色泽自然、菇形完整、无病虫斑点的鲜菇为加工原料；

二、预处理： 盐水浸泡：将采收后的鲜菇除掉沾附的杂质，立即投入1—2%的食盐水叫，浸泡4—6小时，以增加菇体硬度。 烫漂：将经盐水浸泡后清洗并沥干的菇体倒入沸水烫漂7—9分钟，以破坏酶的活性，防止菇体褐变。 整修：为使菇脯整齐美观，必须通过整修使菇体大小一致。对较大的菇体，必须适当切分，菇体碎片、残菇应剔除。 护色：把

整修好的菇体浸入 0.2% 焦亚硫酸钠溶液中，浸泡 8—10 小时，捞起后在流动清水中漂洗干净。

三、糖渍：把清洗净的菇体加 40% (鲜菇重量计算) 的砂糖糖渍 24 小时，然后滤出糖液，调糖度至 50 波美度，煮沸 10 分钟左右，趁热倒入缸中，继续腌渍 24 小时。

四、糖煮：将菇体连同糖液倒入夹层锅中，加热煮沸。采用逐渐加糖的办法及增加转化糖的办法，将菇体煮至呈透明状、糖液浓度达 65 波美度时，立即停火，然后将糖液连同菇体倒入浸渍缸中。浸泡 24 小时。

五、烘烤：将糖煮好的菇块捞起沥干，装在浅盘中，放入烘房中进行烘烤。烘烤温度为 65—70℃，至菇体呈透明状而不粘手时停止。

六、包装：烘烤好的菇脯。即可用硬塑食品盒或塑料袋包装，密封保存。

八珍烤鸡的制作方法

目前，市面上出售的各种烤鸡，扒鸡等虽然名称不同，但是在佐料上基本是花椒、大料、姜、葱、糖、盐等，在方法上基本上是浸渍、油炸、和卤煮等传统的方法。都是在色香味上下功夫，一般说不上滋补，保健的作用，我经过多年的研究，研制成采用八种中

药，即红参、黄花、灵芝、枸杞子、天麻、丁香、砂仁和肉豆蔻配合着茴香、陈皮、花椒，桂皮、生姜等制成的一种具有补中益气、健脾固肾、壮心旺血、温胃去寒作用，风味独特，色香味俱佳的八珍烤鸡：在制作上如选料、浸泡、填料、整形和烘烤上都具有独特的方法。其制作方法是：

(1)选料 是选用 1.5 公斤左右新鲜肉鸡，不用冻鸡以保证色香味达到上乘。而一般烤鸡和扒鸡多用冻鸡。先将肉鸡宰杀，一击毛、开膛、冲洗、去头爪后，把鸡挂在钩上凉干。

(2)浸泡 选用八味中药即红参 1.0—2.0 克、黄芪 1—4 克、灵芝 1—4 克、枸杞子 1—4 克、天麻 0.5—3.0 克、丁香 0.5—3.0 克、砂仁 0.5—3.0 克、肉豆蔻 1—4 克。另加入适量茴香、花椒、桂皮、生姜、陈皮、黄酒、食盐都装入布袋中，缝上布袋口，放入 1 公斤清水中，并反复熬煮 2 小时，直到布袋中药物和佐料味道很淡时便将布袋捞出弃掉，当上述汤冷却后，倒入一大口容器内，将净膛肉鸡浸泡在此料汤里，于室温下浸泡 2—3 小时，使汤料的味能浸透于鸡肉内部。这些配方是传统烧鸡，扒鸡所没有的是本技术独创的。

(3)填料 取出浸泡好的膛鸡，在肉鸡的下腹内放

入香菇、生姜等，并将食盐 40—60 克，味精 1—4 克混合均匀。均匀地涂在肉鸡的外表面和腹腔内，然后腌制 10—20 分钟。使食盐和味精能浸入鸡内部。

(4) 整形

(5) 烘烤 接通电源，先预热至 250℃，然后并闭开关，将整形好的鸡放在烤箱内挂钩上，关闭烤箱门，打开开关，待温度升至 250℃ 时烘烤 30 分钟后，拨开排气孔，5 分钟后并闭气孔，使水份和油烟排出烤箱外，再烘烤 20 分钟后关闭开关，取出烤鸡即成。

此工序与传统烤鸡的不同点是烘烤后不用色素涂抹，不用擦香，整只鸡皮脆肉嫩，酥而不散，入口不腻，肉不粘骨，鸡肉里外香味一致，特别是采用了红参等八味中药，对于病后体弱、胃寒脾虚者具有滋补保健的作用，是一种有效的药膳。

即食袖珍香肚

香肚(或称板肚)在我国广大地区都有生产，多为生制品，是一种人们比较喜爱的腊味制品。其产品含水是一低(25%)，生产季节性强，生产周期长，价格往往比较贵。其包装物多为动物的膀胱等，外观呈圆形或圆锥形。为迎合消费者对食品方便、快捷的需要，在生制品基础上进行较大的改进，设计出即食袖珍香肚。

1、配方 猪前后腿去皮肉 50 千克、盐 1.5 千克、糖 1 千克、五香粉 100 克、异 Vc 钠 30 克、亚硝酸钠 4 克、酱油粉 100 克、味精 50 克、蛋白粉 0.5 千克、红曲粉 50 克、芝麻 1.5 千克、磷酸盐 150 克、卡拉胶适量、水 10 千克。

2、包装材料及设备 真空包装袋、鸡嗉子、模具、真空包装机、台称。

3、生产工艺 原料肉整理、切碎—加辅料腌制—灌装—入模—煮制—脱模—上色—烘烤—冷却—真空包装。

4、操作要点 瘦肉去筋、去骨、切成 0.5 厘米大小颗粒。鸡嗉子翻洗、修割干净。芝麻淘洗干净，烘干后炒熟，按芝麻：盐 = 3：1 量加盐、粉碎。另用酱油粉 100 克、红曲粉 100 克，加开水适量，配成上色液。把配方中的原料，一次混合后，在 0.4 MPa 下腌 12 小时。然后灌装入鸡嗉子内，每个 110 克。灌装后的肉球装入模具，并注意折压灌料口。在 95℃ 下煮制 40 分钟。

将煮制好的肉球脱模，稍放几分钟，然后浸入上色液中 1—3 分钟。将上色后的产品放竹篾上，在 85-90℃ 下烘烤 30 分钟。而后冷却至室温，进行真空包装，每袋 3 个，真空压力 0.01 兆帕。包装后的产

品放 1—2 小时，挑出不合格产品即可出售。

成品外观粉红色至红色，呈月饼状，富有弹性，结构紧密，切片良好。开袋即食，冷热皆宜，色美味香。保质期 0—4、45 天。

腊肉制作

配料 主料：纯猪瘦肉 2、5 千克。配料：精盐 100 克，白糖 50 克，红糖 50 克，酱油 150 克，味精 10 克，60° 白酒 100 克。

制作 先将瘦肉切成长条或薄片，每条(块)重约 50—250 克，然后将其浸入开水锅内，立即捞出置一干净能漏水的容器内，沥干水分。同时，将配料混合在另一容器内煮沸放凉。把沥干水的瘦肉条(块)故入已放凉的配料液中，浸渍腌制 2 小时，中间翻缸一次。

烘制 将腌渍好的肉条捞出放入 50 的烘房内烘制 2—3 天，待瘦肉表面有干硬的感觉，切面呈浅红色即为成品。

怪味萝卜条加工

以白萝卜为原料加工的怪味萝卜条因色泽淡黄，质脆味怪，咸甜适口而倍受广大消费者的欢迎。现将怪味萝卜条的加工方法介绍如下，以供应用。

1、选料初腌。选用肉根粗壮，表面光滑，无枝

又裂缝，无病虫害的完好鲜白萝卜做原料，用水洗净泥沙及杂质，削去须根。在容量 2x2x1 米的干净水泥池内，放入鲜净白萝卜 3000 千克，食盐 240 千克、进行盐腌，加盐量下层为 $1/5$ ，中层为 $3/10$ ，上层为 $1/2$ 。装满池后，上面用竹片平放呈篱笆形，再均匀地压上每块 50 千克重的干净石块 9 块。第 3 天下午翻池一次，先将上层萝卜倒入另一空池内平铺，再把下层萝卜捞在上面铺平，然后把卤水和未溶化的盐粒均匀地浇在上面，压上竹片、石块，后浇卤水。

2、抽卤复腌。初腌到第 7 天下午时，先在空池内架空竹片，再把初腌萝卜捞上挤紧，压上竹片、50 千克重的石头 40 块，压出卤水。第 8 天上午，先洗净空池，把挤压出的卤水抽出过磅；然后仍按鲜萝卜 100 千克、食盐 8 千克的比例，将萝卜放入池内复腌。盐量下少上多，封面盐占总盐量的 35%。放满池后，四周用洁净蒲包挤紧，放上竹片，压上每块 50 千克石头 40 块。14 天后，测量卤水，检查质量，卤水达到波美 17 度为宜。

3、咸坯保养。为了保证咸坯质量，要备好保坯池，6 个月内使用的池应保证不脱咸卤，6 个月以上使用的池贮藏须封池。方法是：将复腌 20 天左右的池，抽去池面卤水，抽至池面上萝卜无卤水后，搬去

压石，拿出竹片和蒲包，把平铺萝卜整成中间稍高、再盖上蒲包，草包，四周塞紧，用脚踏一遍封池。以后定期检查，防止草包被卤水浸湿或卤水减少。发现卤水下降，及时补上，以免上面咸坯脱卤变质。同时，池面上应加盖防雨设备，严防雨水流入使咸坯发霉而降低质量。

4、切制漂洗。选用黄色或白色、表面光滑、没有霉花、无泥沙及杂质的咸坯，切成长 10—11 厘米的坯条，称其重量，用清水反复漂洗，洗至咸度至波美 7 度时为止，然后放入压榨机上经过 12 小进的压榨，减去 70% 的水分重量视为合格。

按去水后的坯条 100 千克，加味精 100 克，糖精 150 克，甜面酱 15 千克，苯钾酸钠 100 克，60° 烧酒 500 克的比例，先将辅料混合溶解，再逐渐浸入坯条中，并立即翻缸。以后每天翻缸 2 次，到第 5 天上午，将砂糖 10 千克，按比例均匀撒在坯条上面，当天下午翻缸一次。隔天上午，即成怪味甜萝卜条。拌料翻缸时，每只缸口、缸盖都要擦干净，用过的容器用开水洗净再用。最后，把配好的怪味甜萝卜条按重量规格装缸后，即可远销。

用玉米或玉米芯制饴糖技术

1、 原料