

农业科普知识系列

# 实用食品加工技术

(一)

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
小米的加工产品.....	1
牛肉产品.....	2
玉米的加工产品.....	11
油料作物的加工产品.....	17
冬瓜的加工产品.....	27
蛋类产品.....	29
羊肉产品.....	40
禽肉产品.....	47
其他肉产品.....	60
草莓酒.....	68
柑桔的加工产品.....	69
香蕉的加工产品.....	73
杏.....	76
板栗.....	79
话梅的加工.....	83
模拟蟹肉.....	84
鱼类干品加工技术.....	86
贝类干品加工技术.....	90
藻类干品加工技术.....	91

海藻蜇皮 .....	94
胡萝卜的加工产品 .....	97
姜的加工产品 .....	99
鱼翅 .....	101
干鲍 .....	102
干贝 .....	103
干参 .....	105
茄汁类罐头 .....	106
清蒸类罐头 .....	109
鱼糕 .....	111
鱼丸子 .....	112
鱼香肠 .....	114
海带方便食品 .....	115
蟹米 .....	117
鱼米 .....	119
烤鱼片 .....	120
虾皮 .....	122
蟾酥的采取与加工技术 .....	124
家庭加工人参技术 .....	125
蜂蜜麻糖的制作方法 .....	126
炉渣烧砖技术 .....	127
串盖帘的技术 .....	129

秫秸席的编织技术 .....	130
用白柳条编果筐技术 .....	132
玉米皮制品的编织技术 .....	133
蒲包编织技术 .....	141
笊帚扎结方法 .....	142
草袋编织方法 .....	144
小磨麻油加工 .....	145
米糠油精炼 .....	147
米糠油生产油酸 .....	148
菜油脚的综合利用 .....	149
菜籽饼脱毒 .....	153
油茶饼的再利用 .....	155
棉籽油渣制沥青 .....	156
大米的加工产品 .....	157
杂粮的加工产品 .....	160
蝎子的加工技术 .....	165
山楂糖葫芦的制作方法 .....	167
山楂冻的制作方法 .....	167
山楂糖水罐头的制作方法 .....	168
梨脯的制作方法 .....	169
苹果汁的制取方法 .....	170
红葡萄酒的制作方法 .....	173

话梅山楂片的制作方法 .....	173
梨干的制作方法 .....	174
猕猴桃酱的制作方法 .....	175
浓缩维生素 C 酸枣汁的制作 .....	176
盐水山楂片的制作方法 .....	176
山楂汁的制作方法 .....	177
山楂软糖的制作方法 .....	178
山楂干的制作方法 .....	179
山楂糕的制作方法 .....	179
海蜇皮加工技术 .....	180
虾皮的加工技术 .....	182
红枣露的加工技术 .....	183
酸枣汽水的制作方法 .....	184
猕猴桃汁的制取方法 .....	185
家葡萄酿酒方法 .....	185
海蜇头加工技术 .....	188
五香熏鱼的加工技术 .....	189
墨斗鱼干的制作方法 .....	190
兔肉松的加工技术 .....	191
猪鬃的手工加工 .....	191
山羊皮板的加工技术 .....	193
骨胶的制作方法 .....	194

明胶提取方法 .....	194
松花蛋的加工技术 .....	195
酸奶的制作方法 .....	197
家庭制作牛奶冰淇淋方法 .....	197
肉干的加工技术 .....	198
兔肉干的加工技术 .....	200
貂皮加工技术 .....	201
牛皮熟制方法 .....	202
海参的加工方法 .....	203

## 实用食品加工技术

### 小米的加工产品

#### (1) 小米糖酥煎饼。

产品特点：糖酥煎饼浅黄色，薄如纸，酥脆爽口。

工艺流程：小米 浸泡 制糊 烙制 成型。

制作要点：

制糊：把小米面用水浸泡后，加适量白糖和香精，搅拌成糊状。面与水的比例为 10：8～9。

烙制：把一直径为 50～60 厘米的铁制圆形鏊子烧热，用蘸有食油的布把鏊子擦一遍，然后左手用勺把煎饼糊倒在鏊子中央，右手持刮子迅速顺鏊子边缘将糊刮匀，先外后里刮成圆形薄片。

成型：把烙熟的煎饼从边缘揭起，趁热在鏊子上折为 6 层，形成长方形。然后取下放在案板上，压上木板，冷却后包装即成。

#### (2) 小米糕。

制作要点：

选干净的小米，磨成粉，放入和面机内，加少量水进行搅拌，使之用手握米粉不散、不稀、可成团。

把米粉铺匀于蒸笼上（笼屉内放湿屉布），烧

火蒸制，约 45 分钟便可蒸熟。蒸熟后把米糕反扣在案板上冷却，然后用刀切块，便为成品。

## 牛肉产品

### 1. 清真酱牛肉

(1) 配料标准。主料：生牛肉 100 公斤。辅料：黄酱 10 公斤，食盐 3 公斤，桂皮 250 克，丁香 250 克，砂仁 250 克，大茴香 500 克。

#### (2) 加工方法。

选料整理：选用不肥不瘦的新鲜牛肉，先用冷水浸泡，清除淤血，用板刷将肉洗刷干净，剔除骨头。然后切成 0.75~1 公斤左右的肉块，厚度不超过 40 厘米。切好的肉块，放在清水中冲洗一次，按肉质老嫩分别存放。

调酱：锅内加入清水 50 公斤左右，稍加温后，将食盐的一半用量和黄酱放入。煮沸 1 小时，撇去浮在汤面上的酱沫，盛入容器内备用。

装锅：先在锅底和四周垫上骨头，使肉块不紧贴锅壁，按肉质老嫩将肉块码在锅内，老的肉块码在底部，嫩的放在上面，前腿、腔子肉放在中间。

酱制：肉块在锅内放好后，倒入调好的酱汤。煮沸后加入各种配料，用压锅板压好，添上清水，用旺火煮制 4 小时左右。煮制第 1 个小时后，撇去汤面浮

沫，再每隔 1 小时翻锅 1 次。根据耗汤情况，适当加入老汤，使每块肉都能浸在肉汤中。再用微火煨煮 4 小时，使香味慢慢渗入肉中。煨煮时，每隔 1 小时翻锅 1 次，使肉块熟烂一致。

出锅：出锅时为保持肉块完整，要用特制的铁拍子，把肉一块一块地从锅中托出，并随手用锅内原汤冲洗，除去肉块上沾染的料渣，码在消过毒的屉盘上，冷却后即为成品。

(3) 产品特点。色泽酱红，油润光亮。切片后保持完整不散，切面呈豆沙色，肌肉中的少量牛筋，色黄而透明。食之咸淡适中，酥嫩爽口，香味浓郁。

## 2. 五香牛肉

(1) 配料标准。主料：牛肉 5 公斤。辅料：食盐 300 克，白糖 150 克，花椒 10 克，大茴香 10 克，丁香 2.5 克，草果 5 克，陈皮 5 克，鲜姜 50 克，硝酸钠 5 克。

### (2) 加工方法。

原料整理：选用卫生合格的鲜牛肉，剔去骨头、筋腱，切成 200 克左右的肉块。

腌制：切好的牛肉块加入食盐、硝酸钠，拌和均匀，放入缸内在低温下腌制 12 天，期间翻倒几次。腌好的肉块在清水中浸泡 2 小时，再冲洗干净。

煮制：洗净的肉块放入锅内，加水漫过肉块，煮沸 30 分钟，撇去汤面上的浮沫，再加入各种辅料，用文火煮制 4 小时左右。煮制时，翻锅 2~3 次。肉块出锅冷却后，即为成品。

(3) 产品特点。成品块状，色泽红润，五香浓郁，回味深长。

### 3. 腊牛肉

(1) 配料标准。主料：生牛肉 90 公斤。辅料：食盐 2.5 公斤，鲜姜片 60 克，小茴香 250 克，大茴香 31 克，草果 16 克，桂皮 120 克，花椒 93 克，食用红色素 24 克。

#### (2) 加工方法。

原料整理：选用卫生合格的新鲜牛肉，冷水浸泡、冲洗，切成 1~1.5 公斤的肉块。

腌制：腌制加净水 70 公斤，放盐 1.8 公斤，混成盐卤。放入切好的肉块，在室温下腌制 7 天，每天用木棍翻倒 4~5 次。夏季生产，用盐量加到 3 公斤，水可稍多一点，放在阴凉处腌制 1~2 天。腌好的肉块用笊篱捞出，沥水，再用清水冲洗一次。

煮制：先将老汤连同新配料（装入料布袋）一并在锅内烧开，撇去浮沫。加入肉块，再把食盐放在肉上面，加水浸没肉块，煮沸后撇去浮沫，继续煮制。

当肉煮到八成熟时，加入食用红色素。煮制过程中，每隔 1 小时用木棍翻搅一次。煮制时间 8 小时左右，出锅后即为成品。

(3) 产品特点。色泽鲜红，五香味浓。

#### 4. 牛肉香肠

(1) 配料标准。主料：生牛肉 35 公斤，猪肥膘肉 15 公斤。辅料：食盐 1.5 公斤，白色酱油 1.5 公斤，白糖 3 公斤，白酒 500 克，亚硝酸盐 3 克。

(2) 加工方法。

原料整理：选用健康无病的新鲜牛肉，以后腿为最好，剔除骨头、筋腱，冷水浸泡，沥去水分。用绞肉机绞成 1 厘米的小块。去皮的猪肥膘肉切成 1 厘米的方丁，用温水漂洗一次，沥去水分。

制馅：将绞碎的牛肉和猪肥丁混合，加入精盐和亚硝酸钠，用手反复揉搓 5 分钟左右，使其充分混合均匀，放置 10 分钟。将白色酱油、白糖、白酒混合，倒在肉块上搅拌均匀，即成肠馅。

灌装：用温水将猪肠衣泡软、洗净，用灌肠机或手工将肠馅灌入。每间隔 20 厘米，结扎为 1 节。发现气泡，用针板打孔排气。灌完扎好的香肠，放在温水中漂洗一次，除去肠衣外沾附的油污等。

烘烤或晒干：将香肠有间隙地搭在竹竿上，挂在

阳光下晒干，或直接在烤炉里烘干。烤炉内的温度先高后低，控制在 70~60 之间，烘烤 3 小时左右。烘烤过程中，随时查看，见肠体表面干燥时就可出炉。挂在通风处，风干 3~5 天，待肠体干燥、手感坚挺时，即为成品。出品率 62%。

(3) 产品特点。本产品为生制品，食用前蒸或煮制 15 分钟左右。鲜香味美，食之爽口。

### 5. 色拉米肠

(1) 配料标准。主料：生牛肉 32.5 公斤，猪瘦肉 10 公斤，猪肥膘肉 7.5 公斤。辅料：食盐 1.5 公斤，白酒 250 克，胡椒面 100 克，胡椒粒 50 克（砸碎用），肉蔻面 50 克，白糖 100 克，冰屑 2 公斤。

#### (2) 加工方法。

腌制：把牛肉和瘦肉上的脂肪、筋膜，修割干净，切成条状，混合在一起，撒上 3% 的食盐，装盘送入 0 左右的冷库，经 12 小时冷却腌制。取出后用绞肉机绞成 3 毫米颗粒的肉糜，装盘再送入冷库，继续冷却腌制 12 小时以上。猪肥膘肉切或绞成 3 毫米的方丁，用 3% 的食盐揉搓拌合，盛盘放 0 左右的冷库，冷却腌制 12 小时以上。

拌馅：把白酒、胡椒面、胡椒碎块、肉蔻面、白糖、冰屑混合均匀，与肥膘丁一起，倒入腌好的肉糜

里，用拌馅机搅拌 2~3 分钟，充分搅拌成粘浆状，即为肠馅。

**灌制：**选用牛直肠衣，放在温水里泡软、洗净，剪成 45 厘米长的节段，用线绳系住一头，将肠馅灌入，再把另一头系住，留一绳套，以便穿竿吊挂。也可用套管肠衣或玻璃纸肠衣进行灌制。肠体内发现汽泡，用针板打孔放汽。

**烘烤：**将灌好的肠送进烤炉烘烤，温度控制在 60~70℃，烘烤 2 小时。待肠体表面干燥，呈红润色时出炉。

**煮制：**煮锅中水烧至 95℃ 时，将烤好的肠体放入，水温保持 85℃ 以上，煮制半小时，将肠体翻动一次。再煮 1 小时左右，用酒精温度计插入肠体中心，温度达到 75℃ 以上就熟了。

**熏制：**将煮熟的肠子，送进熏炉，用不含油脂的木柴熏烤，炉内温度在 70℃ 左右，熏烤 2 小时，将火熄灭，利用余热，继续烤 3~4 小时。待肠体呈红褐色，表面出现许多皱纹时，即熏烤完毕。出炉后，挂在阴凉通风处，风干 30 天就是成品。出品率 80%。

(3) 产品特点。质地坚实，外表有皱纹，肉质呈棕红色，味道鲜美，香气浓郁，留有回香。携带方便，易于保存。

## 6. 咖喱牛肉品

(1) 配料标准。主料：牛瘦肉 50 公斤。辅料：食盐 1.5 公斤，酱油 1.5 公斤，白糖 3 公斤，白酒 1 公斤，味精 250 克，咖喱粉 250 克。

### (2) 加工方法

原料整理：选用新鲜的牛前、后腿瘦肉，将脂肪、筋腱、骨头剔除，用清水洗净、沥干，切成 0.5 公斤左右的肉块。

预煮、切片：将肉块放入锅中，加清水煮沸，撇去汤面浮沫，煮制 1 小时，肉块发硬时出锅。肉块出锅晾凉后，根据需要切成片状（长 2~3 厘米、宽 1~1.5 厘米、厚 0.5 厘米）或颗粒状（长 1.5 厘米、宽 1.3 厘米）。

煮制：用预煮原汤，加入食盐、酱油和白糖，充分溶解，加入切好的肉片或肉粒，用大火烧开，然后改用小火，边煮制边轻轻翻动。待到汤汁快烧干时，加入白酒、味精和咖喱粉，翻炒均匀，等料液全部被吸收后即可出锅。

烘干：将煮好的肉片（粒）平铺于铁丝网上晾凉，不要堆叠。然后置于烘房或烤箱内，保持温度 60 左右，经常翻动，约经 6 小时。待肉片（粒）不粘手，表里干燥一致时，即为牛肉干成品。成品率为 50%。

(3) 产品特点, 咖喱牛肉干, 咸甜适中, 略带辣味, 口味浓郁, 鲜香可口。用塑料袋包装, 在干燥通风处, 可保存 3 个月。

### 7. 天津牛肉脯

(1) 配料标准。主料: 牛肉 5 公斤。辅料: 精盐 75 克, 酱油 250 克, 安息香酸钠 10 克, 白酒 100 克, 白糖 600 克, 味精 10 克。

#### (2) 加工方法。

原料整理: 选用卫生检验合格的新鲜牛肉, 以前、后腿瘦肉最好, 剔去骨头、筋膜、脂肪等, 用清水冲洗干净, 边缘修割整齐。

冷冻、切片: 将肉块放入冷库或冰柜中, 冷冻 2~3 小时, 肉中心温度达 -2℃ 时取出。用切肉机或手工切成长 10 厘米、宽 1~1.3 厘米的薄片。

拌料、腌制: 将白糖、白酒、精盐、味精、安息香酸钠等混合均匀, 加入牛肉片中, 拌和均匀, 腌制 12 小时。腌制时, 每间隔 30 分钟拌和一次, 使之胶制均匀。

烘烤: 在铁筛面上先涂上植物油, 然后将腌好的肉片铺放在铁筛上, 送入烤房内烘烤。温度 50℃ 左右, 烘烤 3~4 小时, 即为成品。

(3) 产品特点。片状整齐, 色泽红棕, 食而不

腻，越嚼越香，别有风味。

### 8. 颗粒牛肉松

(1) 配料标准。主料：牛瘦肉 5 公斤。辅料：白糖 750 克，酱油 300 克，白酒 100 克，味精 1.5 克，面粉 500 克（炒熟），葱 100 克，白芷 2.5 克，小茴香 2.5 克，花椒、大茴香、红曲、大蒜各 50 克。

#### (2) 加工方法。

原料整理：选用牛腿瘦肉，除去脂肪、筋膜，切成 200 克左右的肉块，清水洗净、沥干。

煮制：将切好的肉块放入清水锅内，加入 50 克生姜片，大火煮沸约 1 小时，撇净汤面上的浮沫。肉块出锅冷却。煮肉汤澄清后去掉沉渣，加入酱油、白酒和装有小茴香、白芷、花椒、大茴香、大葱、蒜等配料的纱布袋，大火烧开后将肉块投入。煮制约 2 小时，待肉汤全部煮干后，即可出锅。肉块冷却后，用绞肉机绞成 2~3 毫米的肉泥，也可用刀将肉剁成肉泥。

焙松：将肉泥放入锅内，取熟面粉和熟豆油各半与肉泥拌匀，用文火边烘炒边缓缓加入剩余面粉和豆油继续拌和，经过 40 分钟全部倒完，继续焙松。待出锅前，再把味精、白糖、红曲混合，一并倒入，炒拌均匀，使肉泥呈松散、油润的颗粒状时，即可出锅。