

然后贴上商标包装后即为成品。

### 3 水蜜桃果丹皮

#### 3.1 工艺流程

水蜜桃果酱 → 调配 → 刮片烘干 → 切割 → 包装 → 成品

#### 3.2 工艺要点

3.2.1 水蜜桃果酱的制备:与前述完全相同。

3.2.2 调配:在制得的水蜜桃果酱中加入 8% 的蔗糖和 1% 的柠檬酸,边搅拌边浓缩,至果酱

呈浓厚的膏状时出锅。

3.2.3 刮片烘干:在烘盘上铺放粗布,然后将浓缩的水蜜桃果酱均匀地刮成 4 mm 厚的薄片,放入烘房中在 65~70℃ 温度下烘 10~12 h,然后在粗布背面喷水润湿,揭下果丹皮再烘 1h 即可。

3.2.4 切割包装:将烘好的果丹皮切割成适当的规格,用透明塑料薄膜包装即为成品,该产品呈乳白色,酸甜可口,富有韧性,具有水蜜桃的特有香味。

## 白 象 香 糕

蔡仁斐 赵树钱 浙江乐清卫生防疫站 325600

### 1. 前言

白象香糕是誉满浙南地区的著名糕点之一,它是 1935 年浙江乐清白象人王宏昌研制的,曾称:板糕”“白炊”。1938 年王宏昌之子王星宣创办“公久”南北货商号后,“公久”牌香糕诞生了。

“公久”牌白象糕创始至今 已有 59 年历史,它以糯米为主料,以芝麻、棉白糖、柑皮(黄丁)或桔饼为辅料,经过蒸炊之独特工艺,具有营养丰富、柔软酥松,色白味纯,香气扑鼻,甜而不腻的特点,受到温州地区广大群众和香港、台湾、新加坡、日本等地区和国家侨胞的喜爱。被美食之乡的温州人评为:最佳温州货”,并荣获浙江省名优特产品的:“金鹰奖”和“92 中外名优食品博览会金奖”。

### 2. 原料及配方(以调配 2500 块计,单位 kg)

芯粉:糯米粉 5 白糖 12.5 芝麻 2.5  
桔饼 2.5 精盐 0.3 熟猪油 2.5 茴香粉 0.025 饴糖 2.5  
皮粉:糯米粉 5 饴糖 0.1 白糖 0.1

### 3. 工艺流程

糯米选料 → 炒熟 → 研磨  
小麦 → 浸泡 → 凉干 → ↓  
混和 → 过滤 → 芯粉 皮粉 调配 →  
成型 → 蒸炊 → 包装 → 检验出厂

### 4. 工艺说明及操作要点

#### 4.1 原辅料要求及制法

4.1.1 选上乘的糯米用清水淘洗干净,放在米筐里沥干水,倒入铁镬里,用文火慢炒,待炒成金黄色,取出,研磨成粉,待用。

4.1.2 小麦用水浸泡呈饱和状态后,浇淋沸水,蒸发表皮水分。其特点小麦皮韧、不带水分,不沾粉。

4.1.3 白糖放在镬里加少量热水煮沸,倒在面板上铺平,冷却后,用木锤碾碎,待用。

4.1.4 桔饼用刀切成细末状。

4.1.5 芝麻用水洗净沥干水,放在铁镬里文火慢炒,透出香气后,取出碾成粉。

4.1.6 大、小茴香用炉焙干后,碾成粉。

4.2 成粉:把熟的糯米粉用含水分的小麦 1:1 搅拌混和,过 12 h 后,待糯米粉吸取了小麦

中的水分,再把小麦筛出,即成香糕粉。特点是粉湿而不沾手,松软。

4.3 成型:在模具内先铺止皮粉,刮匀,用铜刀剔除多余的皮粉,加芯粉,再铺以皮粉,压平、盖印、切开,去模具架将香糕滑入米筛,轻轻敲打米筛,分散均匀。

4.4 蒸炊:将米筛里香糕放在铁镬上,旺火蒸熟。但很讲究火候,时间过长香糕收缩,过短入口松散,以 0.5 min 左右最适宜。

## 5. 成品质量标准

### 5.1 感官

色泽:皮白芯黑,色泽可人。

形态:长方型,夹层层次分明,有棱有角。

组织:皮薄、柔软酥松,剖面组织均匀。

滋味:具有纯正的五香和芝麻特有的芳香,甜而不腻。

杂质:无砂料和肉眼可见的杂质。

### 5.2 理化指标

酸价(脂肪含量计)	5
过氧化值(%以脂肪含量计)	0.25
砷(mg/kg 以 As 计)	≤0.5
铅(mg/kg 以 Pb 计)	≤0.5
不含任何食品添加剂	

5.3 微生物指标:细菌总数(个/g) ≤750

大肠菌群(个/100g) ≤30

不得检出肠道致病菌及致病性球菌

5.4 保质期:3 个月

# 绿色面条的研制

迟玉森 山东师范大学生物系 250014

庄桂东 山东省卫生防疫站

在食品生产和销售中,清新而悦目的色泽是对食品最基本也是最重要的要求之一。为此人们设计了在食品中添加各种食用色素,以改善其感观指标,满足消费者的需要。随着人们生活水平的不断提高和回归自然大潮的影响,合成色素的使用越来越不受欢迎,天然色素和以天然色素为增色添加剂的绿色食品正悄然兴起。面条是人们经常食用的食品,以绿色蔬菜为主要辅料,制成天然绿色面条,使面条既含有新鲜蔬菜丰富的营养,又具有其清香味道和翠绿宜人的天然色泽。采用纯天然原料,不添加任何合成添加剂,以满足消费者对天然食品日益增长的需要。

## 1 材料与方法

### 1.1 实验材料:

面粉:由粮店购得

蔬菜:菠菜、黄瓜、西红柿等由农贸市场购

得

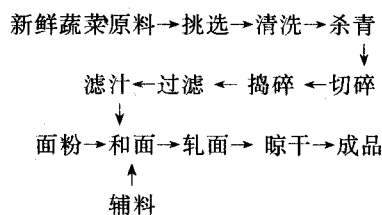
食盐、纯碱等为食用级

### 1.2 仪器设备:

高速组织捣碎机 胶体磨 分样筛  
小型压面机 干燥箱

### 1.3 试验方法

#### 1.3.1 工艺流程:



#### 1.3.2 工艺要点:

(1) 挑选新鲜、翠绿的蔬菜,剔除老黄叶及不可食部,洗净沥水晾干。

(2) 于 80~85℃ 水中热烫 2 min,迅速取出浸于冷水中降温。

(3) 切成细段后,于高速组织捣碎机中捣