

装罐,用刀背砸骨时注意保护鸡皮勿使断裂,以保持鸡体完整;再用清水洗净,入双层锅中预煮,预煮水以淹没鸡肉为度,每100公斤预煮水中加入老姜0.3公斤(拍破)、青葱0.4公斤;水温80℃左右下入鸡肉,水沸记时,煮沸15~20分钟,捞出、沥水放凉备用。

2.2 汤汁的制备:取预煮汤入双层锅,按装罐净重量的10%加入冰糖,再加入净重量0.2%的食盐、0.03%的胡椒粉、0.05%的黄酒,缓慢加温至沸,不断搅拌至冰糖全部溶化,除去浮沫,用细白布过滤,调整汤量至需要量,保温75℃备用。

2.3 桂圆肉、荔枝肉、大枣、莲子、枸杞分别除去杂质,用清水淘洗干净、沥水备用。

2.4 装罐加汁:将1589铁听(应符合QB221—76和GB4805—84之规定)洗净,每听装入整鸡一只,重800克±20克,超重的割去部分胸脯肉,不足重的加入胸脯或鸡肫(应去除鸡内

筋)补足重量,装时鸡的胸部向上,并注意形态美观。再装入鲜桂圆肉、荔枝肉各30克(干品10克),大枣50克、莲子30克,枸杞15克,将各料均匀地放入鸡腹内或听的空隙处,加入汤汁545克,保证净重1500克。

2.5 排气及密封:将装好之罐即时送入热排气箱中(或排气机或柜,有条件的工厂用抽气法最好),保持罐温达90~95℃,排气30分钟,出箱后检查调整汤量,尽快送预封机和真空封口机密封。封罐时罐的中心温度不应低于70℃,抽空200~250 mmHg,封后认真检查,确认无误后才送杀菌。

2.6 杀菌、冷却:封后应迅速进行杀菌,杀菌式为:20~90分钟/118℃反压冷却。反压力为1.2~1.5千克/厘米<sup>2</sup>

入库、保温等各项操作与一般禽类罐头相同。

## 玉米营养方便粥加工工艺

万成志 新疆阿克苏地区林园罐头食品厂 843001

### 1 前言

玉米是我国北方大宗农产品,资源十分丰富。含有8%~10%的蛋白质、3%~4%的脂肪、65%~70%的淀粉,还含有维生素、矿物质及纤维素等,构成了玉米的营养价值和经济价值,也是理想的保健食品。目前国外流行玉米食品热,为了充分利用玉米资源,笔者参考国内外资料,结合传统的“药食同源”理论,研究开发出玉米营养方便粥。

玉米营养方便粥以黄玉米经去皮、去脐、粉碎筛粒,辅以红枣、茯苓、枸杞、山楂等组成的营养强化液焖浸玉米粒,速冻后干燥而成。食用时用沸水冲泡,短小时内便可吸水膨胀,达到食用的要求。

玉米营养方便粥工艺流程简单,生产成本

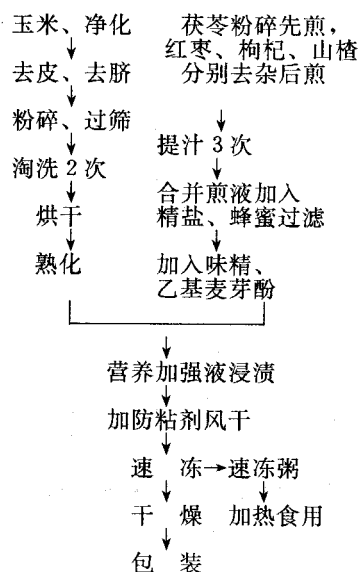
不高,冲泡后不仅具有红枣、山楂风味,而且蜜香浓郁,别有一番特殊味道,可配广味香肠、榨菜、大蒜、酱菜等佐料,食用方便,适合作快餐、旅游食品来开发。

### 2 工艺流程(见下页)

### 3 加工要点

#### 3.1 原辅料的挑选

玉米:选用单一新鲜黄玉米品种,除去虫害粒、干瘪粒及小石子等杂质,净化为整个工序提供优质原料;红枣:选用充分成熟、无害无霉的干枣;茯苓:选用菌体内部白色粉质者;山楂:选用无霉坏、无杂质的;枸杞:选用色红粒大、肉厚籽少、质柔软、嚼之唾液呈红色者。



### 3.2 营养加强液制备

每百公斤原料用红枣 5 公斤、茯苓 1.5 公斤、枸杞 1.5 公斤、山楂 2 公斤、蜂蜜 5 公斤、精制盐 0.4 公斤、味精 0.2 公斤、乙基麦芽酚 0.4 公斤。先将茯苓粗粉碎，用 3 倍水煮沸 30 分钟，再放红枣、枸杞、山楂加至 10 倍水提取 3 次，每次 1 小时，加入精制盐、蜂蜜搅溶，用双层纱布过滤，合并滤液加入味精、乙基麦芽

酚调总量至 100 公斤。

### 3.3 原料处理与熟化

原料经去皮、去脐后，粉碎为 1.5~3 毫米的颗粒，筛去 1.5 毫米以下的部分，用水淘洗 2 次，滤出控干余水，放在烘箱中 (80~90℃) 烘干，使水分降低到 6% 左右 (也可用小火炒，使水分降低)。烘干后放水中 (水为营养加强液与净水各半，玉米粒与水比为 1:3) 加盖煮沸 5 分钟，继续在 95℃ 下保持 10~15 分钟，使淀粉基本糊化。再加 2 倍的 90℃ 水，加盖保持 15~20 分钟，进一步吸水膨胀和糊化。

### 3.4 浸渍与防粘、速冻及干燥

将糊化完成后的玉米粒捞入留下的另一半营养加强液 (温度约 20℃ 左右) 中浸渍 20~30 分钟，捞出沥干。为防止成品粘结成块，可加入适量食用油脂将玉米粒拌匀防粘。用热风吹干玉米粒表面水膜，放入 -30℃ 冰箱中，速冻 4~6 小时。然后放在 80~90℃ 间烘箱中烘烤 8~12 小时 (中间翻动 2~3 次，未被吸完的营养加强液可均匀撒进去)，含水量达 5%~6% 时取出，冷却后包装即为成品。也可将速冻的玉米粒直接加热成速冻粥食用。

## 几种蔬菜脯饴类产品的加工

高海生 河北农业技术师范学院 066600

果脯蜜饯类产品，传统方法是以水果或某些瓜类，萝卜等经糖渍加工而成的。经我们摸索试验，其它蔬菜如茄子、莴笋、甜菜、荸荠、黄瓜等，同样可以作为脯饴产品的原料，加工后成品香甜适口、风味独特，有的甚至优于一般果脯。由于这类蔬菜原料来源广泛，价格低廉，能使产品成本大为降低。这一开拓不仅能为广大菜农、食品加工厂和加工专业户增辟新的致富门路，同时也为食品市场增添了新的花

色品种。

### 1 茄子脯

#### 1.1 工艺流程

原料→选择→清洗→去皮→切块→预煮→糖制→烘烤→回软整形→成品包装

#### 1.2 加工要点

1.2.1 原料选择：制作茄子脯时，宜选用 8~9 成熟的原料，选择无斑疤、腐烂的茄果，以紫色、个形较大者为好。