

金桔丝制作技术

四川省江津县果品公司 刘然杰 曲 静

红桔皮味甜馨香，理气化痰，除晒干可供药用外，还可以加工成蜜饯。金桔丝就是一种。将它放入汤元心子、八宝饭、夹沙肉、羹汤、糕点和柑桔软糖中作调料，深受消费者欢迎。

金桔丝的制作方法

一、备料：先将做桔瓣罐头剩下的鲜桔皮用清水淘洗干净，滤过水。然后根据桔皮的大小切成长 30~60 毫米，宽 2~3 毫米的桔皮丝，另备干燥的白糖若干公斤，磨成细粉。

二、处理：用 2% 的氢氧化钠溶液浸泡处理桔皮丝 25 分钟左右，捞起反复冲洗沥干，去其残碱。然后以 1 公斤桔丝半公斤白糖的比例拌合入池蜜渍 6 至 8 天。

三、糖煮：将池内蜜渍的桔皮丝和糖液一起入锅，再加适量的水淹没熬煮直到糖浓度达到 70% 时起锅。沥去糖液，将桔皮丝撒于工作台上。

四、“穿衣”：桔皮丝冷却到 45℃ 时，将白糖粉撒于其上进行拌合，使之穿上一层糖衣。

五、包装：穿上糖衣的桔皮丝用 50℃ 的热汽烘干表面水分或晾干后即可装入玻璃瓶或塑料袋内密封使用。

桔络速溶“茶”制作技术

按照中医的观点，桔络具有理气润肺、化痰镇咳、除湿散结的作用，把它制成速溶饮料——桔络速溶“茶”定会受到消费者的欢迎。

具体制作方法是：用开水将桔络熬煮 10 分钟后滤其汁，再加水煮沸 20 分钟滤其汁。然后将两次之汁入锅，并加入 10% 的玉米淀粉调成糊状，熬至 60℃ 时再加入适量的淀粉酶搅匀（以加入碘试剂不显兰色为限）然后加温浓缩到挂脾起锅。最后用干燥粉碎的白糖粉拌合成粒状后烘干，装入瓶内或塑料袋内密封。饮用时冲入开水溶化即可饮用。

书 讯

《格瓦斯饮料新工艺》一书原著苏联 B.B. 鲁道夫，张柏青译，现已由中国食品出版社出版。

本书详尽地介绍了当代苏联格瓦斯生产的新工艺、新技术以及近年来所取得的科研成果。书中对格瓦斯生产的原料、辅料、包装容器、原料处理、半成品加工和微生物培养作了描述；重点阐述了各种格瓦斯的工艺流程、生产操作、产品种类和质量标准；并就生产设备的规格型号、使用方法、生产控制和物料衡算等均作了相应地介绍。

本书适于格瓦斯厂、饮料厂、啤酒厂的技术人员和工人、有关院校师生、科研机关技术人员阅读，亦可用于培训教材。

每册定价 1.70 元（含邮费），需要者请速与北京建国路北京市发酵工业研究所杨大发同志联系，书款一律通过邮局汇寄，请注意写清购书单位地址、姓名。