

原料选择, 处理→加热软化→绞碎→调配  
→加热及浓缩→装罐及密封→杀菌、冷却→成  
品, 包装。

## (二) 工艺操作

(1) 选取成熟度8~9成, 新鲜良好, 风味  
正常: 无腐烂及病虫害的杨桃、洗涤、切头尾,  
棱边。

(2) 将杨桃浸入沸水中软化2~3分钟, 以  
破坏其酶活性, 防止变色, 便于扩浆和糖液渗  
透, 严防积压变色。

(3) 软化后的果肉放入打浆机中打碎成浆  
状。

(4) 由于杨桃属于含果胶量少, 含酸量多  
的原料, 故打浆后的原浆pH 较低, 一般为 pH  
1~2间, 用凉开水调浆pH至3~3.2, 压榨(其  
汁留作浓缩果汁或汽水), 榨后果浆含水量适  
中, 浆量重等同于原打碎后重的原浆, 掌握浆

量占总配料量的40~50%, 砂糖占45~60%,  
(其中允许使用淀粉糖浆量占总糖量的20%以  
下), 琼脂添加量为0.5~0.7%, (先将琼脂溶  
于20倍热水中, 过滤), (若有果胶则效果更  
佳)。

(5) 取1/3糖浆与果浆在夹层锅中加热煮  
沸10~20分钟, 以软化透并蒸发去部分水分  
为准, 再分批加入余糖液、待浓缩至可溶性固形  
物将达60~65%时, 加入琼脂液, 达60~65%  
后, 搅拌均匀, 立即起锅, 装罐, 在软化和浓缩  
过程中应适当搅拌, 防止焦锅。

(6) 装罐时要求酱温在85℃以上, 严防果  
酱污染罐头, 装罐后立即加盖密封, 每锅酱自  
出锅至分装封口完毕不超过30分钟, 最好不超  
过2分, 迅速杀菌。

(7) 杀菌, 净重454g(玻璃罐)5'~15' /  
100℃, 分段冷却至38℃, 成品包装。

# 櫻桃脯的加工技术

江苏徐州果脯厂 张延安

櫻桃, 古称含桃, 也称中桃、朱桃等, 名  
称很多。暮春初夏, 正值水果淡季, 櫻桃便  
先露面, 因而被人们誉为“春果第一枝”。熟  
透的櫻桃果实玲珑剔透, 汁多味甜, 晶莹红  
润, 宛如珍珠玛瑙。櫻桃不仅形色俱佳, 味  
美适口, 且营养丰富, 所含蛋白质、糖、磷、  
铁、维生素C及胡萝卜素等, 都远较苹果为  
多, 尤其铁的含量居各水果之首。櫻桃除鲜  
食外, 可加工成櫻桃罐头、櫻桃汁、櫻桃脯  
等, 櫻桃脯是果脯中名贵产品, 也是馈赠亲  
友的佳品, 櫻桃脯极受人们的喜爱, 为此将  
加工技术介绍如下。

## 一 工艺流程

原料验收→浸硫(硬化)→去核→糖渍锅煮  
→烘制→成品包装

## 二、操作要点

①选择安徽太和櫻桃, 如大磨紫甘桃, 二  
膜红仙桃。及山东黄櫻桃是加工的上好品种。  
果实要求成熟适度, 一般8成熟为好, 且新  
鲜饱满、风味正常、个大肉厚, 无霉烂、病  
虫害和机械伤。

### ②浸硫(硬化)

鲜櫻桃验收后, 因櫻桃肉质柔软, 须经硬  
化处理。即将櫻桃浸入0.3—0.4%的焦亚硫  
酸钠溶液中浸泡, 时间不宜过长, 时间过长  
櫻桃果肉裂口, 一般浸泡一天左右为宜。

### ③去核

浸硫后的櫻桃用人工或去核机将其果核投  
去, 并注意从果尖下针不偏不斜, 不使果核  
代肉。使之保持果形完整, 不得使果肉破  
碎。

### ④糖渍

将投去果核后的樱桃用55%的清糖液腌制。腌制前须将去核樱桃漂洗,去除残余的硬化剂腌制时间一般4小时后即可锅煮。

#### 5) 锅煮

将糖渍后的果肉连同糖液同时例入锅内,并加适量白糖及柠檬酸调节酸度,时间约30分钟糖液浓度50%。煮制时使糖液充分渗透到果实内部将水分替换出来,并保持果实不变形,不皱缩。

#### ⑥ 烘制

将煮好的果肉连同糖液一起例入缸内进行第二次糖渍,一般1~2天时间后可将樱桃从缸里捞出控净糖液,或放入温开水中冲洗一次洗去表面糖液即可入房烘制。温度60~65℃,时间约7小时,出房冷却即为成品。

#### ⑦ 成品包装

将成品按颜色进行分拣,并剔除破碎及杂物,装塑料食品袋即可出售,也可以25kg装入大塑料袋后再装入木箱。

### 三、质量指标

#### A. 感官指标

1. 色泽:金黄色,色泽基本一致,有透明

感及光泽。

2. 组织及形态:果形完整、组织饱满,质地柔软、不化不砂,无杂质,破碎不超过5%。

3. 滋味及气味:酸甜适口,具有原果风味无异味。

#### B. 理化指标

总糖:70%

还原糖:60%

酸(以柠檬酸计):0.7%

硫0.1%(以二氧化硫计)

水:17~20%

#### C. 细菌指标

细菌总数(个/克)≤700

大肠菌群(个/100克)≤30

致病菌不得检出

### 四 注意事项

1. 樱桃在浸硫硬化期间由于焦亚硫酸钠作用致使樱桃褪为黄色,为使樱桃仍为红色可在锅煮期间添加胭脂红食用色素,但应严格控制使用量,使其制品含量不得超过规定标准。

2. 为防止制品中蔗糖晶析和流糖,在锅煮时应适当添加还原糖。

## 欢迎订购

### “中国宴席冷拼雕刻技法”录相带

冷拼雕刻,在盛大国宴、中小型宴会乃至家庭喜庆宴席上有活跃气氛、提高规格、展现烹饪文化及厨师的聪明才智的特殊地位,深受宾客的欢迎。

#### 本片教学内容:

#### 一、花卉鸟兽雕刻技巧

花卉类:牡丹、月季、水仙、菊花、荷花等。虫鱼类:蝈蝈、螳螂、蝴蝶、金鱼等。鸟兽类:龙、凤、仙鹤、孔雀、单翅鸟等。组合类:凤垂牡丹、龙凤呈祥、大型花卉盆景、花瓶等。

#### 二、食品雕刻刀的使用。

三、基本刀法。

四、盆景的拼摆。

本套教学片、深入浅出、通俗易懂,适合专业厨师、烹饪爱好者自学以及烹饪学校作为参考教材之用。

供片单位:北京音像公司录像摄制部

地 址:北京复兴门外真武庙二条四号

开户银行:中国工商银行北京南礼士路分理处。

帐 号:8902420

联 系 人:刘玮