

致。保藏10天以后,实验组的蛋白质含量、灰份几乎不变,而总糖及脂肪有所减少,对照组除了灰份几乎不变外,蛋白质、脂肪及总糖均下降,特别是总糖的下降十分严重,这可能是由于微生物的生长及牡蛎自身分泌的糖元的酶的作用所致。

小 结

褶牡蛎在不用任何保鲜剂处理时,微冻保鲜($-3^{\circ}\text{C}(\pm 1)$)有效保鲜期只有3天。本文试验了七种保鲜剂苯甲酸钠、山梨酸、五倍子酸、肉桂酸、三聚磷酸钠、EDTA,以及食盐的保鲜效果,其中三聚磷酸钠、EDTA及食盐获得较为满意的结果。这三种保鲜剂混合使用时,效果比单一使用更差。食盐是本实验得出的最佳保鲜剂。在本实验方法中,最适使用浓度为3%,有效保鲜期为9天。

表6 营养成分分析

组别	成份%	水份	蛋白质	总糖	脂肪	灰份
原 料		77.7	12.5	3.4	2.3	1.2
实 验 组		79.4	12.5	2.8	1.9	1.3
对 照 组		81.5	11.5	2.2	2.2	1.3

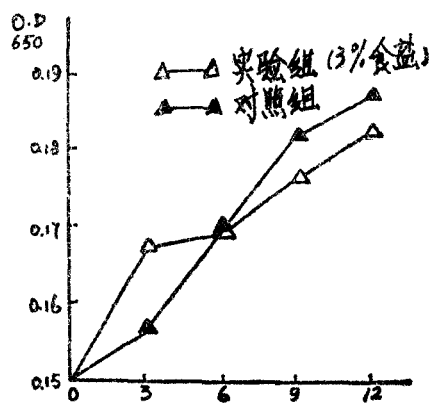


图2 O.D650变化曲线

参考文献

- [1] 江善宗、陈茂松、吴纯衡, 1979. 减轻冻结牡蛎在解冻时滴液流失试验. 台湾水产加工研究报告. 1979年第9期122—132.
- [2] Fredrick W. Thomas B. 1985. Processing Aquatic Food Products. Publ. New York, 225—273.
- [3] Lee C. M. 1984. Comparison of Shelf Life and Quality of Mullet Stored at Zero and Subzero Temperature. J Food Sci. 49: 317—322 344.
- [4] Michiyo Murata and Morihiko Sakaguchi 1986 Change in Contents of Free Amino Acids, Trimethylamine, and Nonprotein Nitrogen of Oyster during Ice Storage Bulletin of the Japanese Society of Scientific Fisheries. 52 (11), 1975—1980.

农村专栏

风味独特的芮城酱菜

山西芮城食品学会 金 戈

芮城酱菜,是指由山西芮城县酿造厂加工生产的酱腌菜,其特点是酱色纯正,咸中含甜,色泽金红,透明发亮,清脆可口,具有脆、香、甜的独特风味,在省内、外颇受广大消费者欢迎。现介绍该厂几个较有特色的酱腌菜的生产技术。

一、什锦包瓜

本品表皮具枣纹,色泽橙黄透明,咸味适口,是解腻开胃的佐餐佳品。

1. 原料配比

(1)主料:鲜甜瓜15kg,球茎甘蓝7.5kg,莴笋6kg,黄瓜5kg,莲藕2.5kg,生姜1kg,杏仁2kg,花生仁2.5kg,鹿角0.5kg。

(2)辅料:食盐10kg,面酱30kg,糖色5kg,光米150g,南瓜(打瓜籽)250g。

2. 制作方法

(1)选料:以青皮光洁、质地厚实,个头250g以上的七成甜瓜(菜瓜亦可)为好。老熟瓜和硬疤烂斑瓜不用,要求当日采摘当日处理。

其它菜都要选择上等鲜嫩好菜，去根，除叶，剔除杂质，用清水洗净。

(2)旋洞：先用小刀在甜瓜蒂的一头旋一个圆口，再用竹片掏去瓜瓢，放入冷水中洗净，捞出沾上食盐，入缸放置一夜，然后用盐腌制，一层菜一层盐，菜和盐的比例为10:2。缸装满后，上边用板石压住，15天后瓜身柔软，颜色略变黄色，入乏酱(用过的次酱)成为瓜胚待用。

(3)碎菜：用常用方法把各样小菜腌好，再用刀切指甲盖大小薄片，切好后堆放在一起，把泡好的辅料加入，搅拌均匀。

(4)装菜：将切好的各样菜装进瓜胚，用手指压实，边压边装，装满后，把预先切好的瓜皮盖在洞口，用针线缝好。

(5)腌制：腌制要用新酱(没腌过菜的酱称新酱)。将包瓜放入配好的面酱(菜酱比例为1:1)瓮里，方法是瓜胚放在缸内排密，撒一层盐，再放一层瓜，盐的添加要掌握下层少、上层多的原则，装好后，上面加上竹片，用石块轻压。经过3天腌制后翻缸一次，进行日晒夜露，让其充分发酵，刮风下雨要加盖，防止雨水脏物入缸，每天下午用手翻一次，60天左右即可腌成，吃时把外边酱洗净，拆掉线把菜倒出，将瓜皮切成片和里边菜一起拌匀，烹油食之。

二、八宝酱菜

用八样酱腌菜合制而成，是酱菜中的上品。

1.常用原料：球茎甘蓝、笋尖、白菜、黄瓜、糖蒜、青椒、杏仁、花生仁、生姜、地溜、银条、大豆等。一般要求球茎甘蓝、笋尖、黄瓜、生姜必须具备，其它可根据当地原料任选4样配菜。

2.生产方法

(1)球茎甘蓝：去根，除叶，刮去皮，用水洗净，用刀切成数块，每块重量200g左右，块小便于腌透。将切成的块入缸，一层菜一层盐(每公斤菜用盐150g)，腌24小时后，将菜倒入另一只缸内，撒一层盐，再将头天腌制沥出

的卤水加入，第2天再化些盐水倒进去，盐水要没过鲜菜，上边用石头压住。7~10天后入乏酱(菜和酱的比例为10:6)拌匀，日光晒10天后入好酱，20天后即可用来配菜。

(2)笋尖：剥去外皮腌，腌制过程同球茎甘蓝。

(3)黄瓜：选中期黄瓜，剖开去瓢，切成2厘米长，8厘米宽的薄片，其腌制方法同球茎甘蓝。

(4)生姜：洗净后入缸，倒缸程序同球茎甘蓝，二次倒缸腌制20天，用刀切碎，待配菜时用。其它菜按通常办法腌制，青椒、花生仁腌制不要入酱。

八样菜都腌好后，按球茎甘蓝40%，笋尖30%，黄瓜10%，其它菜20%的比例，搅拌均匀，装入袋内或竹篓内即成。

三、甜酱笋

这是人们十分喜食的一种酱腌菜，它咸甜适度，清香酥脆，风味特殊，在蔬菜的淡季不失为一种佳菜。

1.选料：选生长成熟的尖叶茼蒿笋，去根，除梢，用刀把外表皮刮净，从根部起切成12厘米长的小段。

2.腌制：将15kg盐倒入50kg冷水中化成盐水，沉淀12小时，除去杂质。把切好的笋倒入缸内，再把盐水灌入，水要把菜腌住，然后放在露天，白天盖上缸盖遮阴，晚上把盖揭开，用木棍上下翻动几次，使笋充分吸上盐水。翻后用手把菜压平，使笋全部浸入盐水中。15天后，待笋呈黄色时，捞入另一缸中，用冷水浸泡24小时，捞出沥干入酱。

3.入酱：共入3次酱，第1次入乏酱，先把面酱调好倒入缸内，再把笋放进去，笋和酱的比例为10:6。日光晒5天，倒1次缸，2次入酱办法同上，晒5天后，倒入另一只缸内，第3次积笋入新酱，50kg笋20kg酱，搅拌均匀，用手压平。缸装不要太满，离缸口7厘米左右为宜，上面盖5厘米厚面酱，然后把缸盖住，50天后即为成品。在腌制过程中，每天

下午用手翻1次,使笋吸酱均匀。切忌雨水浸入,否则会发霉。

四、五香萝卜干

1.原料配比:鲜萝卜(以粗细均匀的长萝卜品种为宜)100公斤,食盐10~12公斤,五香调料250克。

2.制作方法

(1)原料处理:选无虫眼,无病斑,不空心的鲜萝卜为原料,削去叶盘,毛根,用清水洗净,切成桔片状长条。

(2)摊晒或风吹:选择向阳通风处搭架,上铺芦帘,棚内搭多层架,以扩大有效面积。萝卜片平摊于上,每天上下翻1~2次,待萝卜片边有卷缩,手捏感觉软性即可收下。一般每100公斤鲜萝卜可得50公斤。

(3)腌制翻缸:摊晒好的萝卜片每100公斤加盐10公斤。一层萝卜片撒一层盐,并压结实,每片萝卜上都有盐,以保证成品的脆性。

缸满后铺竹帘加压75公斤左右大石头腌制。次日天晴即可日晒,如遇阴雨则须翻入另一空缸。日晒和翻缸所剩下的卤汁煮沸浓缩至12波美度左右。日晒待卤汁冷却后,沉淀弃泥脚,淋洒于萝卜干面上。

(4)日晒:将咸胚萝卜片取出,平摊于帘上进行日晒,每隔24小时翻一次。日落前收入缸内并压紧,以增加香气,隔4~5天再晒一次,日落前收拾入缸,压紧封口,经过1周后即可开封启用。每100kg腌制咸胚可得成品50kg左右,即每100kg鲜萝卜可生产五香萝卜干约25kg。

(5)调味:每100Kg上述萝卜干加五香佐料1Kg,1层萝卜干撒1层,拌匀入坛,面层加塑料薄膜封口并压实,亦可在表层撒细盐4~7厘米封存,封坛1周后即可食用。

附五香调料配制:五香粉1Kg;八角茴香200g;甘草粉30克;糖精20克;精盐5Kg,混匀备用。

芦笋弃料的干制与利用

绵阳农专 邓廷惠 何辉君 刘义福

芦笋是世界十大名菜之一,被公认为优良的保健食品,还有防治某些癌症的作用。我国八十年代发展迅速,就本市已经引种栽培2.5万亩,88年产鲜芦笋80多万kg,目前主要用于加工罐头和速冻鲜销出口。无论加工或鲜销,商品化处理过程中,均要产生10~30%的弃料,这些弃料许多厂家均未利用,既是原料资源的浪费,又对环境造成污染。为了充分利用芦笋资源,笔者对芦笋的干制及利用进行了试验,现报告如下。

一 芦笋弃料的干制

干制的质量指标 白芦笋干呈浅黄褐色,绿芦笋干成深绿色,整根,片状,条状均可,应具有芦笋的清香味,含水量14%以下,清洁卫生,无霉变,无异味。

干制工序

弃料→分选→洗涤→切分→热烫(或不热烫)→ $\begin{cases} \text{日光晒干} \\ \text{人工干燥} \end{cases}$ →整形包装→芦笋干

分选,切分 即根据弃料的粗细,厚薄适当分开,剔除杂物和不符合要求的料,然后用自来水洗净。切分是对较粗的,整根的弃料切成片状,以利于干燥。

热烫 将洗净的弃料装于有网眼的容器内,放入沸水中烫漂1至3分钟,取出沥干。根据情况,物料不热烫也可以。

干燥 以自然干燥为主,辅以人工干燥法。自然干燥要勤翻动,晴天2~3天即可完成;人工干燥以 $60\pm 10^{\circ}\text{C}$ 为宜,干至到含水量14%以下为止。包装用0.07mm塑料薄膜袋密封,存放于阴凉干燥处,注意防潮防霉,防