桔皮青红丝加工工艺

山西省运城县科委　王自育

青红丝虽是食品中的一样装饰品用于制作月饼馅、各种点心馅、高级面包夹料，各种高级餐菜的辅料，但随着人民生活水平的提高，农付产品加工的日增，所需要越来越迫切。可是由于人们不会加工，把很多加工的原料白白地抛掉。目前，市场上又有大批的桔子上市，这些桔皮就是制作青丝红丝的主要原料。同时加工简便很造益于乡、镇企业以及专业户、致富户、个体生产，现介绍如下：

（1）原料选择：选择无病害的新鲜桔子皮（干的也可），最好是四瓣的，过碎的不行。

（2）原料清理：把选择新鲜桔子皮，先用清凉水冲洗去泥土和污物。

（3）原料保存：把清理干净的桔子皮，放入5％的漂白粉水溶液中，浸泡保存。

（4）原料刮制：把浸泡好的桔子皮，用小刀轻轻地刮去内面的白皮注意千万不能过重而刮透。

（5）原料切丝：把刮净白皮的桔子皮放在阴凉通风处，阴晾半干，然后用中药房切制中药的切刀，切成宽约两毫米的细长丝（越长越好）。

（6）原料压汁：将切细的桔子皮丝，装入布袋内用榨板压或放在榨油机上压榨，榨去桔皮内剩余汁液。

（7）糖水浸丝：把榨去汁的子皮丝放入大磁缸（或大磁盆）中，用糖水浸泡，若要是生产量大，缸心口径要大，一般近一米的、高80多公分的磁子陶土缸，每缸内能装170斤的切细榨汁桔子皮丝。350斤白糖，320斤温水，按比例事前化好糖水溶液，再倒入榨汁细桔皮丝，浸泡48～50小时（两昼夜）左右，再捞出放入筛子内淋去多余的糖液（淋下的糖水可作下一次浸泡液用可适当加糖，若作的量少，可按上比例缩小糖水液）。

（8）料丝着色：把淋过的桔皮丝，放入事先在不锈钢锅或新铝锅中30～40％的浓度糖水中，加适量的食用红或青丝（也有黄、紫之类）的色料、搅拌均匀，加火熬煮滚沸的着色液中进行染色，一般放入料丝煮沸一滚搅一搅，滚二三滚后，就进行检查，把煮的料丝放入凉水中浸泡，料丝着色不退即可立即捞出放入筛子淋去多余汁液（遗留下的下次染色时还可以再使用）。着色时注意二点：一是火不能过猛过大，以防煮的上下不均，有的已烂有的不透；二是注意煮的时间不能过长，防止煮烂不成丝。

（9）防腐晒晾：把染好色的青丝或红丝（也有黄丝、紫丝等）淋好后放在席上置通风的阴凉处阴晾，当半干时可喷千分之一的山梨酸或安息香酸（安息香酸钠也可）。继续再阴晾直至干透为至。

（10）包装：把制成的青红丝（1）根据不同颜色进行分类（也有青红混合的叫杂丝一般不多）。（2）根据市场零售分别定量包装。

为了防潮反糖和过于干燥，也有利于当地资源编制竹篓子，内用纸表糊猪血石灰绿豆粉漆刷密封的防漏盛器。装入后严封加商品号。

这种青红丝根据历代验证：具有燥湿化痰。宽中止呕，行气破滞之效能，食品糕点，餐菜加之常食，任胸腹胀满，不思饮食、呕吐痰涎、支气管炎、咳嗽痰多、急性胃肠炎等均可医除。把废桔皮制成青红丝大有经济意义。

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net