

## 百合粉、藕粉的加工工艺

丁 湖 广

百合粉和藕粉，是一种营养丰富的夏令冷饮，有开胃生津、消烦止渴的功能，老人、病号、小孩皆宜，市场上很畅销。

百合粉是从野生或人工栽培的百合鳞茎中加工提取的，其地下鳞茎含淀粉量70%以上；藕粉是从莲藕的茎加工提取的，鲜藕含淀粉量10~13%，这两种淀粉均属比较有名气的冷饮料，其加工方法基本相同。这里着重介绍如何提高百合粉和藕粉品质的主要工艺：

**一、取料：**将采收回来的百合头，剥开瓣片，使边瓣和心瓣分开，或用快刀在近鳞茎部位的基处，横刀一切，鳞片则自然分开。然后放入锅中加上清水和适量的草木灰，旺火猛烧开后即捞起，放入清水中洗净散热。而藕粉取料时，选择新鲜的老藕，洗净泥沙，切去藕节备用。

**二、磨浆：**将百合头和藕节置于打浆机或石臼内捣碎，再加入清水过磨。要求磨得越细出粉率越高。然后将上述浆乳盛入布袋中，置于缸中，用清水往布袋内冲洗。边冲水、边搅动，直至将浆液滤出，要求冲洗到渣中无白汁，滤液成清水时即可。

**三、漂淀：**百合粉和藕粉要求得到纯净，外感美观，就必须把好漂浆、沉淀这一关。操作时，将冲洗出来的浆液，用清水漂1~2次。每天搅动一次，澄清后撤掉浮面粉渣，除去底层泥沙，中间的粉浆放在另一容器中，再用清水搅稀后沉淀，如此反复1~2次，至粉色洁白为止，即可结束沉淀这一环节。

**四、干燥：**经过漂洗沉淀后的百合粉和藕粉，用清洁的布袋装好，用绳索吊起来，经12小时沥干水分。也可用布袋隔层放干净的草木灰，把水吸干，再将淀粉取出，掰成一块块粉

## 豆乳西点十四例

豆乳的味道近似牛乳，其营养成分也不亚于牛乳，真可称之“植物牛乳”。然而，在我国似乎大都是置于杯中直接饮用，饮用的方法极其单调。作为饮料，可以在豆乳中添加咖啡和红茶饮用；将草莓、香蕉、菠萝、桔子、桃子等水果切碎，添加到豆乳中，用搅拌器混合后，作为水果豆乳饮用；添加种种适量的天然果汁饮料饮用；添加各种果子酱饮用。当然也可以将豆乳作为主要原料或者配合原料，加工各种味道别具一格的食物、炒菜以及调味酱汁等。下面就详细地介绍十四种加工方法。

### 1. 豆乳羹

〈四人食用的材料。以下略〉

豆乳	400ml	琼脂	1条
水	400ml	砂糖	170~200g
香子兰浸液	2—3滴	砂糖	30g
水	100ml	可可	5ml
胶模	4个		

〈制作方法〉

①将琼脂揉洗

②将琼脂加热，琼脂溶解后，加入砂糖煮溶。

③加热豆乳至人体温度，添加到②中，再用滤筛添加香子兰浸液。

④将③注入用水润湿的胶状模子里冷却，凝固。

⑤取砂糖、水、可可加热，使之成为糖团，置于竹席上晒至半干时，再掰成许多小块后，削成薄片状。晒场应防止风沙杂质飞入，以免影响品质，也可以采用烤干。成品先用塑料袋按斤包装，也可半斤包装，外面纸盒，即可上市供应。

浆。

⑥将④移入盘中，加上糖浆。

## 2. 豆乳凉糕

玉米淀粉	36g	砂糖	40g
豆乳	360ml	即席咖啡	10ml
胶模	4个		

〈制作方法〉

①将玉米淀粉、豆乳、砂糖和即席咖啡放入锅中，充分搅拌均匀。

②用中火将①加热，同时边快速搅拌，边蒸煮至出现粘稠状止。

③用水将胶模润湿，趁热倒入其中。

④在冷藏库中冷却凝固后，放入盘中即成产品。

## 3. 豆奶茶

豆乳	720ml	末茶	30ml
砂糖	60ml	热水	20ml

〈制作方法〉

①将末茶和砂糖混合，注入热水后，用勺子搅拌。

②加温豆乳。

③将加温的豆乳注入①，稀释后，倒入容器。

## 4. 香蕉豆乳

香蕉	2根	鸡蛋	4个
豆乳	600ml	水	60ml
砂糖	60ml	冰	适量

〈制作方法〉

①将水和砂糖加入锅中加热后，倒入杯子里冷却。

②将①同香蕉、鸡蛋、豆乳混合，再经搅拌处理。

③注入放有冰块的玻璃杯中。

## 5. 豆乳冰淇淋

豆乳	500ml	鸡蛋	4个
砂糖	150g	人造奶油	60~100g
粉状动物胶	2~3g		

〈制作方法〉

①将全部材料放入锅中，边搅拌边以80℃

的温度加热5~10分钟。

②将①倒入模子里，冷却后放入冷冻机中。

③冷冻搅拌，再冷冻再搅拌，反复进行4、5次。

## 6. 玉米杂烩粥

糙米饭	500g	水	400ml
速溶汤料	4份	膏状玉米	200g
豆乳	400ml	维也纳香肠	8根
圆辣椒	2个	盐	少量
胡椒	少量		

〈制作方法〉

①将维也纳香肠切成片，圆辣椒切成片。

②将速溶汤放入水中煮，使其溶化，再将膏状玉米和豆乳添加进去。

③糙米饭添加到②中，用盐和胡椒调味。

④米饭煮干后，添加维也纳香肠和圆辣椒，再略煮一下即可。

## 7. 豆乳调味汁

莴苣	2分之1	黄瓜	1根
西红柿	1个	醋	15ml
A { 色拉油	60ml	豆乳	15ml
盐	2ml	水芥末	少量

〈制作方法〉

①将莴苣水洗，弄碎，碎块的大小以容易入口为宜。

②将黄瓜破成板状，经热水处理后再放入冷水，然后斜切成薄片。

③将A的调味料混在一起，制得调味汁。

④将蔬菜放入食具，食用之前拌入调味汁。

## 8. 豆乳玉米汤

洋葱	4分之1个	黄油	15ml
小麦粉	300ml	膏状玉米	小缶的
			2分之1
			1
水	300ml	速溶汤料	1份
豆乳	360ml	荷兰芹	少量
盐、胡椒	各少量		

### 〈制作方法〉

- ①将洋葱尽可能地切成细末。
- ②将黄油倒入锅中，再加入洋葱，用弱火炒熟至用木签能够穿透的程度。
- ③添加小麦粉，用弱火进一步炒熟（不要炒焦）。
- ④速溶汤加水煮。
- ⑤将③一点点加入②中。
- ⑥添加玉米。
- ⑦加入豆乳，简单煮后，添加盐和胡椒调味。
- ⑧移入食具，然后撒上荷兰芹末。

### 9. 甘薯点心

甘薯	300g	黄油	25g
砂糖	50g	豆乳	8ml
香草香精	少量	桂皮	少量
鸡蛋	1个	铝杯	12个

### 〈制作方法〉

- ①将甘薯洗净，放入透气的蒸器中大约蒸10分钟，即用竹签能够穿透的程度（或者放入水中煮）。
- ②趁热脱皮，放入盆中，添加黄油，然后用研磨棒压碎，再加入砂糖，充分搅拌。
- ③添加鸡蛋、豆乳、香草香精和桂皮。
- ④移入铝杯，用烤炉以约200℃的温度烤15~20分钟。

### 10. 豆乳豆腐

豆乳	360ml	琼脂(粉末状)	5g
水	400ml	砂糖	100g
水	130ml	砂糖	100g

### 〈制作方法〉

- ①将果汁和砂糖加热，溶解后冷却。
- ②将水和粉状琼脂放入锅中，加热溶解后，添加砂糖使其溶解。
- ③①稍微凉点时，添加豆乳。
- ④注入湿润的玻璃容器中冷却凝固。
- ⑤切成菱形块放入凝固的琼脂中，再浇上果汁。

### 11. 洋式锅烙

鸡蛋	一个	豆乳	60ml
小麦粉	300ml	发酵粉	3ml
胡椒	少量		

A { 辣酱油	15ml	番茄酱	15ml
蛋黄酱	15ml		

圆辣椒	1个	卷心菜	2片
蘑菇	2片	腊肉	2片
绿紫菜、粉状奶酪	少量	色拉油	少量

### 〈制作方法〉

- ①取小麦粉和发酵粉筛滤。
- ②鸡蛋和豆乳混合起来，添加①，简单搅拌后，撒上胡椒。
- ③将卷心菜、圆辣椒、蘑菇和腊肉切成丝。
- ④③添加到②中搅拌。
- ⑤将炒勺加热后，薄薄地涂一层色拉油，再将④倒入，即用强火炒，听到哗哗声后，翻过来用中火炒。
- ⑥混入A的调味料。
- ⑦将锅烙放入盘中，涂上⑥，然后撒上绿紫菜和粉状奶酪。

### 12. 法国吐司

面包	6片	豆乳	200ml
砂糖	45ml	鸡蛋	2个
香草香精	少量	人造奶油	适量

### 〈制作方法〉

- ①将面包切成三角状或横切两半。
- ②将鸡蛋打开搅匀，再添加香草香精、砂糖、混合搅拌。
- ③使面包在②中一分一分地渗入。
- ④在炒勺中将人造奶油溶化后，倒入③的面包中，再用中火将面包两侧烤成焦黄色。

### 13. 豆乳酱

腊肉	2分之1片	洋葱	2分之1个
西红柿	2分之1	速溶汤料	适量
水	600ml	豆乳	200ml
豆酱	30ml	荷兰芹	少量
盐	少量	胡椒	少量

# 国外饮料粉生产概述

目前,无酒精饮料生产正在许多国家中得到了发展,其产量和人均消费量不断增长。例如,美国1977年产量为291.7亿升,人均年消费量为137升。西欧各国1976年无酒精饮料产量为4040百万升,人均消费量为35升。

可乐型饮料在美国是最普遍的,1977年销售量为饮料总销售量的58.2%。

在无酒精饮料需要量不断增高的情况下(特别是炎热的夏季),生产饮料粉就具有更重大的意义。例如,美国饮料粉调制饮料的人均年消费量为30升,其中不加甜味料的饮料粉占饮料粉总量的33%,加糖的占67%。不加糖饮料粉的优点是价格便宜。

美国饮料粉生产的蓬勃发展(1971年销售量与1970年相比增长了6倍)说明饮料粉价格便宜且便于家庭使用。

饮料粉在西德、法国、奥地利、西班牙、意大利、瑞士、捷克、斯堪的纳维亚国家甚为风行。

饮料粉比液体饮料具有如下优点:

重量轻(1升饮料一般用100~140克饮料粉),因而运费低;生产方法简单、投资额低;贮存期长;便于家庭饮用;节省运输包装材料。

料。

勘察队、野外作业、国营农场、集体农庄等极为适用;制备和贮藏不需大场地和库房。

从国内外饮料粉生产工艺分析中,可以得出饮料粉生产发展的两个基本方向:发泡性人造固体饮料;水果和浆果的天然果汁制的饮料粉。

第一类饮料虽然溶解度高,但营养意义不大,因为大部分是糖(或其它甜味料)、色素、食用酸和各种仿造某些水果、浆果风味和香气的化学物质机械混合制得的混料。但对从事无酒精饮料生产行业的人员来说,阐述其成分仍有一定的意义。

第二类固体饮料生产工艺如下:

原料或成品的干燥,无论用什么方法(真空、升华、喷雾、高频电流干燥等,或用隧道干燥器)均可;

天然粉需经特殊处理,以保存其易散性和延长其贮存期;

饮料粉或饮料片的成分配比,须经充分混合,以确保每种饮料特有的感官品质和在冷水中的速溶性。生产固体饮料用的天然果汁,一般要用各种载体填料进行先期干燥。蔗糖、玉

## <制作方法>

①将腊肉切成1cm宽度的小块,洋葱切成薄片,西红柿切成小四方形块。

②用锅炒腊肉,腊肉出油后放入洋葱继续炒。

③将水和速溶汤混合加热,制作汤料,再加入②中。

④简单煮后,混入豆浆,添加豆乳。用盐和胡椒调味,再放入切好的西红柿。

## 14. 豆乳凉拌藕根

藕根	150g	豆乳	50ml
芝麻	45ml	酒	15ml
豆酱	50g		

## <制作方法>

①将藕根切成薄片,用稀醋水略煮一下。

②其他调味料混合起来。

③用②凉拌①。

大连粮油科学研究所 李云堂 编译