

操作要点:

1. 原料: 不便销售的残次枣、破烂枣。

2. 入缸处理: 将制醋的枣去杂洗净, 于清水中浸泡 24 小时, 压碎或粉碎。每 10~15 斤枣加破碎的大曲 1 斤, 加枣重 3~5 倍的清水, 再加枣重 15% 的谷糠, 5% 的酵母液, 拌匀以后入缸。缸口留 5 寸左右的空隙, 后用纸糊严, 加盖压实。

3. 发酵: 入缸后 4~6 天酒精发酵大体完成, 可将盖去掉 (但不去纸), 在阳光下爆晒。34°C 是醋酸菌繁殖的最适温度, 约 15~20 天可完成醋酸发酵。

4. 成品: 发酵物过滤, 即为淡黄色的新醋。每 100 斤新醋加食盐 2 斤和少量花椒液。再贮藏半年即成熟, 醋芳香。

制做方法也可简化, 不加放酵母和大曲。将枣洗净后放入缸、坛中, 加枣重 5 倍的清水, 放于温暖处, 冬季可放在住人的屋里, 让它自然发酵。夏季 1~2 月, 冬季 3~4 个月的发酵期。所得食醋为淡黄色。黑枣 (君迁子)、柿子、酸枣等可用同样方法制醋。

**大红枣露:**

成品质量要求:

棕红色, 为可溶性枣固形物形成的半透明混浊液, 无沉淀, 无杂质。含糖 7~8%。

工艺流程:

原料处理→加水煮沸→过滤→调整→装罐→杀菌冷却→成品。

操作要点:

1. 原料处理: 可用制枣泥或枣酱无核糖枣的枣皮、枣核作原料。

2. 煮沸过滤: 用枣核、枣皮加水 8~10 倍, 在铜锅或铝锅中煮沸 20~30 分钟, 过滤。

3. 调整: 测含糖量, 根据测得数据, 加冰糖或白砂糖调整含量 7~8%。

4. 真空抽滤: 入真空泵抽滤。

5. 装瓶压盖: 得到滤液要立即装入事先杀过菌的瓶内压上盖。

6. 灭菌: 沸水杀菌, 升温 5 分钟 100°C 保持 20 分钟。

7. 冷却入库: 可分段冷却, 擦去水珠, 检验封口质量, 合格即可入库。

100 斤枣核、枣皮可作红枣露 800~900 斤。

大枣露可加入维生素, 增加营养成分。

也可用大枣作成露, 加水量要相应加大。

**酸枣汽水**

成品质量要求:

均匀棕黄色, 有酸枣汁特有的风味, 无异味; 为半透明的均匀混浊液, 无絮状沉淀, 总酸 0.18 克/100 克, 总糖 11.5 克/100 克, 维生素 6 克/100 克, 其它符合食品卫生标准。

工艺流程:

酸枣粉→浸泡提取→过滤→配料→加热杀菌→冷却→装料→装罐→封盖→检查→贮藏。

操作要点:

1. 配料: 在酸枣粉中加入适量热水浸泡 1 小时, 过滤, 加入适量的糖 (100 斤过滤液约加 10 斤糖) 溶解后, 加热杀菌, 冷却后作底料。

2. 空瓶处理: 用 40~50°C 的 3% 的碱水浸泡 15~20 分钟, 洗净空瓶, 用 0.05~0.1% 的高锰酸钾溶液消毒, 最后用处理过的自来水冲洗干净。瓶盖可用 75% 酒精擦洗或用水蒸汽熏蒸的方法消毒。

3. 水处理与混合: 水按饮用水处理, 冷却后, 以 3.5~4 公斤/厘米<sup>2</sup> 压力与二氧化碳混合, 再与底料混合, 此混合液称为装料。

4. 罐装、封盖、贮藏: 按产品容量标准, 立即把料液装入洗净的瓶中盖上经消毒的瓶盖。检验合格贴上商标即为成品。

## 粉丝加工的技术

丁湖广

粉丝是一种透明润滑柔软可口的副食品, 无论城乡宴会, 还是民间酒席, 都有它的一

份。粉丝生产的原料, 可分为豆类淀粉和薯类淀粉两大项。豆类淀粉的以绿豆为最佳的原料, 其次豌豆、豇豆、蚕豆、赤豆、杂豆等均可利用; 薯类淀粉的包括甘薯 (又叫地瓜、番薯)、马铃薯、蕉芋、木薯、荸荠等加工成的淀粉。

无论是采用豆类淀粉或是薯类淀粉, 其生产粉丝的工艺, 主要掌握好以下几个关键技术:

一、原料处理: 若以豆类为原料的, 先要提取豆类淀粉。其操作方法: 将豆类洗净浸泡,

使其吸足水分，再磨成豆浆。磨时每百斤豆加清水 400~450 斤，并采用 80 目筛眼的平筛过滤，或布袋过滤，除去豆渣，沉淀 12~14 小时后，经过沉淀撇去面上清水，再经 2 次加水复滤、沉淀后，可提高淀粉纯白度，取出湿淀粉备用。

若是采用薯类淀粉时，同样是先将薯类过洗、磨浆、过滤、沉淀，取出湿淀粉。如是采用已经加工后的干淀粉为原料制作粉丝时，可将干淀粉用热水调成稀粉糊状。

**二、调糊：**又叫冲芡，是粉丝加工的一个关键技术，操作方法，按每百斤的原料量，加 55℃ 温水 100 斤左右拌匀调和。再加沸水 180 斤左右，向调和的稀糊粉中急冲，并用竹杆或木棒搅拌至浆糊起泡为止，使其成透明均匀的粉糊，即成芡粉。将上述的芡粉，按每百斤量加明矾 4~5 两，用水溶解后同时掺入芡粉内调和搅匀至不夹生、不结块，没有粉粒，不粘手、能拉丝，用手指在面上划沟裂缝两边合不上时为度。若是缺乏经验的初学者，可先试压粉丝，如漏下粉丝不粗不细不断，就为符合标准；如下条太快，有断条，说明太稀，应加粉揉匀；若条下不来或太慢、粗细不均，表明太

稠。即加水调节均匀柔软，即可做粉丝的粉团。

**三、压丝：**又叫漏粉，先在灶锅上按好漏粉瓢，锅内水温保持 97~98℃，瓢底离锅水的幅度，可根据粉丝粗细要求和粉团质量而定。粉丝细，距离大些；粉丝粗可距离小些。瓢眼直径 0.8 毫米或 1 毫米。操作方法：将粉团陆续放在粉瓢内，粉团通过瓢眼压成细长的粉丝，直落入沸水中，即凝团成粉丝浮于锅水上面。此时应随即把它捞起。

压丝时要特别注意掌握火候，锅水要满，呈微沸状。水太开会煮断粉丝，不开粉时沉下锅底粘成一团。若遇到水太开时，可停火或兑点冷水；不开时适当加火力，要使锅内水微向一方向转动，防止刚下锅的粉丝粘拢。待粉丝浮起转动大半圈，开始熟时，可用筷子捞起。

**四、漂晒：**粉丝起锅后放入冷水的缸内降温清漂。使其增加弹性。并用 1 米左右长的小竹竿理好，排在冷水内清凉约 1 小时左右，待粉丝较为疏松开散，不结块时，捞出晒干，就不易粘合。晾晒时还需用冷水洒湿粉丝，再轻轻搓洗，使之不会粘拢。最后晒至干透时取下捆扎成把。

## 氨基酸桔子汁的配制工艺

山西省阳泉卫校 陈凤林

我国大豆资源丰富，营养价值高，做为一种饮料是值得推广的，而市售袋装美宁露口感不理想，我开始对此产品进行一些改革配制成氨基酸桔子汁，保存的大豆中的一切可溶性物质、氨基酸，尤以赖氨酸含量数高、可溶性 B 族 C 族维生素及各种有机酸。其口感可与市售鲜桔汁媲美，且具有极丰富的营养价值。

本工艺过程有设备简单、操作方便、投资少、工艺流程短，且成本低而收益快等特点，适于中小型生产。

### 其主要工艺如下

#### 一、树脂处理：

将豆粕加 10 倍水浸泡，加与豆粕等容之阳树脂处理，搅拌后  $\text{pH} \approx 4$  时过滤，再次树脂处理，搅拌仪  $\text{pH} \approx 3$  加活性炭，用滤布过滤。

**二、**滤出液加入砂糖、香精、即是优质清凉饮料。

**三、**上液加入少许折光度为 20 的原桔汁少许即可。（加 5%）

**四、**过滤、灭菌、封装。