

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、粗细不匀，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。晒晾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 pH ≈ 4 时过滤，再次树脂处理，搅拌仪 pH ≈ 3 加活性炭，用滤布过滤。

**二、**滤出液加入砂糖、香精、即是优质清凉凉料。

**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。

## 五、配方

豆粕提取原液600ml

砂糖 450g

苯甲酸 0.6g

明胶 0.5g

柠檬酸 适量

桔黄 适量

食用红 适量

加水至 1000ml

本工艺生产氨基酸桔子汁为确保其胶体不被破坏、忌加入阳离子药物，灭菌温度与时间应适当掌握。

## 脱臭大蒜液的制法

本发明是关于含有生大蒜营养素的，完全除去了大蒜特有臭味的，作为营养、香辣调味料以及滋补强壮剂来使用的脱臭大蒜液的制法。

本发明方法是用生大蒜头榨汁，将此汁在10℃以下保持4~5天，再将其和食油混合后放置，提取分离液，这样，生大蒜的营养素不会损失和消失，而且能完全去除大蒜臭，方便地得到大蒜液。

本发明的原料所使用的蒜汁，为使用普通的榨油机对通常栽培方法得到的大蒜头进行加压榨汁，得到的液态大蒜液，去除了纤维素和其他固形物。为了使这种蒜汁停止发生大蒜臭的蒜酶的活动，必须将此汁保持在10℃以下4~5天。

上述的榨汁和食油混合的工艺中的食油为大豆油、菜油等的单独使用或混合使用。特别是使用生菜油最好。食油的添加量为大蒜液的50—10%，将大蒜榨汁和食油两者混合搅拌后放置，经过浅茶色的液，在容器的底部分离出深褐色的半透明的液层，上层为生菜油、蛋黄色的调味汁样的白色层。将这样得到的底部半透明液层从底部分离、提取，将到无臭的大蒜液。

以上那样得到的大蒜液无臭味，其成分如下表所示。作为对照的生大蒜头汁的成分也列了出来。

成分	本发明方法得到的大蒜液	生大蒜头汁
水分	66.7%	65.8%
灰分	1.5%	1.6%
类脂物	0.4%	0.1%
蛋白质	4.2%	9.3%
碳水化合物	27.2%	23.2%
总热量	126.2千卡	131千卡

上表所示，根据本发明得到的大蒜液，与生大蒜头汁的成分几乎没有变化，与生大蒜具有同样的营养成分。

因为根据上述的方法制得的大蒜液、无臭味、且为液体，因此可直接添加到食品、香辣调味料中，用于滋补和调味。另外，将这种液体脱水成粘稠液，使小麦胚芽油和红花油成为乳浊液后，充填到胶囊中，可以作为滋补强壮剂使用。

### 实施例1

将5KgC的用大蒜头榨取的大蒜液加入到容器中，在10℃以下放置4天，再加1Kg生菜油到这种液中，在10℃以下静置40天。在添加了生菜油4~5小时后，在容器的底部生成了深褐色的半透明的液层经过15天后，这种液层开始从混合液中分离，再过15天，液层完全分离。能提取到4.5Kg这种液层。这种大蒜液在完全无臭味的。

### 实施例2

将保持在10℃以下的300Kg的大蒜头榨汁和120Kg的生菜油加入到带搅拌机的容器中，以1700rpm的速度搅拌40分钟，进行混合。然后，停止搅拌，静置96小时后液层分离。将240Kg的这种液层分离后，得到大蒜液，这种液体跟本没有臭味。

董强摘译自《特许公报》1984—30064

