

方晾一个晚上,一般时间不能少于10小时,这样才能使蒸制后的花蕾继续完成糖化过程,成熟度才能更加均匀,颜色才会由淡黄能变为红黄色,呈透明状,色纯质高。往往在加工过程中,由于忽视这一点,把蒸后的花蕾立即出

晒,结果成品菜呈干瘪,品质不好,商品价值低。加工干燥后的黄花菜,要采用双层无毒塑料薄膜袋盛装,袋口扎紧;或置于缸、坛贮存,加盖密封,防止回潮、虫蛀、霉变。

浆果干燥技术

在苏联几乎所有园艺和野生浆果都可以干燥。最常进行干燥的有葡萄,樱桃,欧洲樱桃、草莓、树莓、黑穗状醋栗、欧洲越橘,黑莓,野生蔷薇,花楸等。

葡萄品种分为有核葡萄,无核葡萄,无核小葡萄。烘干用的葡萄最好用含糖量大的无核葡萄制干,若用一般的葡萄制干后为酸的。葡萄的干燥方法有阴干和太阳晒两种方法。采用阴干制出的葡萄质量好。烘干的葡萄需要完全成熟,采摘时应按品质分级,并除去腐烂和挤破的,然后用加热为 $95\sim 97^{\circ}\text{C}$ 的家用苏达水溶液(0.5%)浸泡3~5分钟,去掉葡萄表面的腊层,用表面形成许多小孔,可以促进内部水分的散出。浸过溶液的葡萄应立即用清水流冲洗、再进行熏硫处理1小时,4公斤浆果1克硫。即可进行烘干处理。

若采用自然干燥时,需将准备好的葡萄串一字成行的摊放在托盘或芦苇席上,干燥2~3天。干燥期需要不断翻动。干后的葡萄粒自动脱离果柄掉落下来。干燥时间的长短与品种、数量、预加工方式和气候条件有关。一般干燥时间为4~12昼夜,有时长达20昼夜。烘干后的葡萄将其杂质,短果柄用筛分开,放在架上存放1.5~2周,使葡萄的内外水份达到平衡,即可贮存。

如采用人工干燥、若使烘干箱或烘炉的温度保持在 $65\sim 75^{\circ}\text{C}$ 。并根据品种的不同,烘干后的葡萄含水率不可大于 $17\sim 20\%$,含糖量为 $60\sim 70\%$ 。有核葡萄干和无核葡萄干需根据味道,色泽,颗粒大小,含杂质的量分为特级,

一级,二级。

樱桃,欧洲樱桃等烘干前要进行清洗,挑出腐烂的,不成熟的,破损的,清除果柄。然后在开水中预煮1~2分钟,把浆果倒在筛子或托盘上,用炉火或放在太阳下干燥,初始时需将其放在阴凉处,使表面风干,防止汁液流出,然后再用较高温度干燥。在太阳下需干燥3~5天,在烘炉中需10~12小时。烘干后的含水率一般不应高于 $18\sim 19\%$ 。烘干好的樱桃在手掌中挤压时不会形成一个硬团,也不应把手掌弄脏。

欧洲越橘在烘干前,应先放在空气中通风,使其表面干后再放入烤箱中,堆放层不可超过1~2厘米。

树莓烘干:树莓需要在干燥天气小心进行采收。过熟或不成熟的树莓不能用来干燥。树莓一般采用烤箱烘干,很少用太阳晾晒。烘干后用手摸时不会着色,不相互压实,即达到烘干了。

草莓烘干:草莓只有粘上土后才可进行清洗,一般采收的草莓不清洗。将采收的草莓放在筛子上进行烘干,烘干过程中要进行多次抖动,使其干燥均匀。

野生蔷薇烘干:成熟的野生蔷薇收获后,立即清除小果柄,并迅速放入烤箱或烘干箱内烘干。要薄层摊放在底部铺上纸的筛子上或托盘上。注意不要烤焦,没有烘好的蔷薇需要慢慢烘干。烘好后的蔷薇在手中可以折断,但是,不能在手中磨成粉状。烘后清除萼片。干蔷薇呈橙红色或深红色。



山楂果烘干：山楂果可以在烘箱、烤箱、干燥箱和太阳下干燥。干燥后将山楂磨碎，用筛子去掉小柄及杂物。干后的山楂带有网状皱纹，并可贮存很久。

桃烘干：桃的烘干分为整个不去核和切成两半去核，或带皮和去皮。采收成熟的桃，进行分级，再浸泡在开水中预煮1~2分钟，然后迅速送入烘干箱烘干。如为了快速进行烘干，清洗后不去核的桃也可以不预煮，只将桃纵向切割3~4条缝。如为易脱核的品种，可同时用手将表皮撕去，切成两片或多片，不经预煮，直接进行烘干。若烘干的桃很大，也可切成4~8片。

无花果烘干：无花果成熟的时间只有8~10天内。成熟时果皮具有弹性，果肉也较结实细嫩。将这种成熟的无花果采收后放入箱中贮存，经过几个月，果肉即变成金黄色或琥珀色，即可以食用。如长期贮存时，无花果可变成暗棕色，有时在表面产生一层白霜——结晶糖。这样的无花果可以保存几年。

柿子烘干：采收成熟的柿子，即果实肉硬的柿子。柿子的品种有酸涩的和不酸涩两种。

首先除去果皮，再切成小半或小片。切割柿子的刀要用不锈钢制成的，才使柿子的切口不变成黑色。切好的柿子一般放在太阳下面晒干，干燥后的柿子外面有一层结晶糖膜，很美观，果干香甜可口。

另外有穗状的红色、黑色、白色醋栗浆果，其干燥方法与树莓相同。

一般的浆果放在太阳下面干燥时多为3~5天。在50~60℃干燥箱内干燥时，只需6~10小时。干燥后的浆果还需放在桌子面上冷却30~40分钟，使其达到完全干燥。干燥后的浆果含水率不能高于：

杏干和李子：	25%
櫻桃	20%
树莓	16%
穗状醋栗	18%
野生蔷薇	15%
草莓	13%

干燥后的浆果需要贮放在干燥、并通风良好的房间内。

张宪铭 王 洁编译自(Фурукты: Сушка и переработка хранение 1984

资料信息

欢迎订阅新资料《啤酒酵母》

北京市发酵工业研究所最近组织翻译了苏联《啤酒酵母》一书。书中引用近20年来大量文献资料，阐述了啤酒酵母的特性及其在啤酒酿造中的作用，并以大量篇幅详尽地讨论了啤酒快速发酵的方法。所介绍内容较新颖，方法也较先进，在理论上和实践上都有一定参考价值。

全书近20万字，内有插图18幅，参考文献302篇。预计上半年出版。

书款每册5.50元（包括邮资费）。欲订购者请于3月底前将款通过邮局汇至“北京东郊建国路，北京市发酵工业研究所资料室”，联系人刘玉文。汇款时请注明“《啤酒酵母》书款”。发票将随书寄回。