

膜，无孔眼，不漏水，内部全是嫩的豆脑，手拾变形皮膜不会破裂，平放仍能复原，用手颤动一角整体都能颤动而不破碎。

做其它品种的蒲包干，破脑要轻要慢，让黄浆水自然地慢慢析出，豆脑花团呈棉絮球状，光亮，软绵、易结。一缸豆脑脱少量水后又联为一体，比做普通豆腐干的花团绵嫩，含水量大。花脑要带水容易用小勺舀入蒲包内，水流失快，经板压后豆脑粘接一体基本呈圆形，拧团时不再弄散，组织结构完好。每批以4~5板交替互压拧团，一缸灌拧完了，垒排入榨。压榨机必须微紧多歇。木榨则以榨尾重量通过杠杆的作用力，自然下沉不断受压，最后略需紧压成型。成品质地密实绵筋，有弹性，颠不断。压力大蒲包不能承受，会炸破，豆脑进出，损失过大。

5. 臭干的浸染和香干的卤制规程

二元白干成型后立即下入净凉水中冷却，澈出黄浆水，洁白鲜嫩无黄浆味。

二元臭干胚成放进50~60℃的1%左右的助染剂 FeSO_4 水溶液里浸泡约半小时，再取出放臭卤中浸染一小时左右，用于一块块拿出过淡卤淋净便可销售。 FeSO_4 用量多上色快，颜色深，有苦涩味，反之，助染上色差，助染浸泡过的干胚温度过高，时间过长，干子有酸味，臭卤浸染时间太久干子会腐烂。冬天浸染的时间要长些，夏天要短点。

所有臭干的食用风味特色除制胚因素外，还与臭卤的保养好坏有关。陈年老卤必须定期地投套淡卤再生，加入辅料保持其质

和量。每隔5~7天就要加入一次炒熟研制成末的大茴，芝麻、花椒、荷叶、大盐等香料，鲜竹笋上市时还加入煮熟捣烂的笋和汁，臭干才有墨绿色，青香味，鲜美，臭中有奇香的风味。臭卤每天发泡，沫多层厚起裂，质量就好，味道就淳正，反过来臭卤就变质，有难嗅的异味。臭卤性娇，忌生水和油脂，否则变质不上色。

二元薰臭干是浸染后的干子放在灶膛里，利用木屑余火架薰，木屑中杉木屑最好，无邪味，具臭干的色香味外，还多一股烟薰芳香。

其它园臭干的干胚在0.8%左右的 FeSO_4 ， NaCl 助染液中，用锅煮微沸立即弱火热焙片刻，捞出颠凉冷却后下臭卤3~4小时浸染入味。经汤煮的好处是干子脱黄浆水冷却紧缩就板扎绵筋，浸染时间长（适时的）入味。

卤制类园香干的胚子要做到冷却后下锅水煮微沸再捞起颠凉冷透，称为澈出黄浆水。候老卤煮沸，除腐质沫方可入胚，同时按不同品种配放香甜咸鲜佐料，酱油最好是原汁大豆酱汁，传统的还放少量的自炒糖色，煮微沸92~96℃，留残火任其自灭热焖8~10小时，最后再煮微沸起卤不断颠凉冷透即成。大园香干必须按雁队人字形架凉，不然的话，会出现堆压的大块白斑，歪陷变型。经过三煮二凉干子脱水，反复紧缩绵筋板扎。不论哪次煮干滚沸就会造成泡起不密实。热焖时间长色味深透，上市香味久长不败。

棉油的发苦与脱苦法

商业部西油脂科所 金东成

最近，陕西、山西、河南等省的一些地方相继发现棉油发苦，无法食用的现象。现接到许多询问棉油发苦的原因和脱除苦味方法的信件，简单答复如下。

棉油发苦的问题，早在六十年代初期就已发现。在个别年份、个别地区，在棉花生长期间，因为阴雨绵绵，光照不足，致使植物的光合作用不能正常进行，结果使棉铃发

育不良，棉籽的生长发育也受到严重的阻碍。加之连绵阴雨引起棉籽的霉变，用这样的棉籽为原料，榨出来的油就会发出难以下咽的苦味。

棉油中发苦的机制，目前众说纷纭，有人认为是某种甙体或棉酚紫，棉酚嘌呤一类的物质引起棉油发苦。也有人认为是低级脂肪酸甘油酯，酪酸甘油酯或某些甘油一酸酯，甘油二酸酯引起棉油发苦。可以肯定，这是一些棉籽成熟过程中化学变化不完全的中间物质。实验表明，去除苦味的方法有许多种。归结起来，可分为吸附法、萃取法和水解法三种。简介如下。

一、吸附法：采用硅胶、活性白土和活性炭作为吸附剂，除去油中苦味物质。脱苦能力以硅胶为最强，活性白土次之，活性炭为最差。其操作方法以硅胶为例作一说明，先对毛棉油测定酸价，再用氢氧化钠溶液中和之（这一操作俗称碱炼，用碱量以油的酸价定之）。经过碱炼，能除去棉油中的游离脂肪酸、游离棉酚、部分色素和胶质等杂质。接着，在油温90℃左右用同温度的热水对油洗涤2~3次，以除去油中少量的皂类物质。洗涤完毕把废水放掉，并将油加温至11℃左右搅拌0.5~1小时，以脱去水分。然后在油温105~110℃情况下，加入一定量的硅胶（视棉油发苦程度确定硅胶加入量，一般加入油重的3%即可，硅胶为白色透明颗粒，化工部门有售）。为增加硅胶的吸附能力，应将其磨细（以通过80目筛子为度）。在

加入硅胶后，应快速搅拌半小时，再静置沉淀。用细布过滤之，即得到完全脱除苦味的棉油。

使用活性白土作为吸附剂也能得到好的脱苦效果。操作方法与硅胶基本相同，只是活性白土的用量约为硅胶用量的两倍。同时，由于白土用量大，将在棉油中残留人们并不喜欢的土腥味。因此，没有真空脱臭设备的单位慎用。

二、萃取法：用酒精作溶剂，利用液-液萃取原理，除去油中的呈苦味物质。此法在实验中试验得到很好的脱苦效果，提取出苦味特重的白色针状结晶物质。但因需要大量的酒精作溶剂和使用较复杂的密封设备，故该法尚未用于实际生产。

三、水解法：用某些物质（如浓硫酸）作催化剂，在一定条件下，使油中呈苦味物质（为某些低级脂肪酸甘油酸等）产生水解反应，使之改变原来的分子构成，从而消除苦味。操作方法简介如下：首先对毛棉油进行碱炼、水洗、脱水操作，得到色泽清亮的棉油。接着在较低的温度下（25℃左右）加入油重3%的浓硫酸（浓度为90%）。加酸时宜缓慢加入并要求快速搅拌半小时，尔后静置取样化验“酸价”，并进行第二次碱炼以除去残存硫酸。第二次碱炼后仍需洗涤、脱水，即能得到消除苦味的棉油。

此法使用浓硫酸，在第二次碱炼时，应有足够的碱进行中和，以保证油品的食用安全。

山楂食品的加工

陈树祥

山楂，又称红果。在我国已有两千多年的栽培史。山楂除生食外，还可以加工制成各种饮料或食品。本文仅就糖水山楂罐头、山楂酱、山楂汁这三个具有代表性产品的生

产工艺问题加以重点介绍和论述，其它山楂制品的生产工艺，因文字所限，仅作有选择性的简单介绍。

一、糖水山楂罐头的生产工艺（略，见