

磅的速率使用。

使用鲜蛋制做煎蛋饼，其所用肉是冷冻的。制做辣椒肉饼一类特味馅饼用肉，都是预先绞碎的。其它大块的配料也要在38°F温度下放置一天，冷却到温度70—25°F时，使用切片机、绞肉机和挤压机进行处理。

戴尔·蒙特公司每批次使用国产牛肉仅为五万至十万磅，牛肉供应商保证按批次供应，并保证牛肉的蛋白质和脂肪含量符合制做要求。

珀克馅饼分公司通过加利福尼亚沃尔纳特克里克的戴尔·蒙特研究中心来检验脂肪的百分比，并周期性地对馅用脂肪和蛋白质含量进行检验。含量控制在不超过规定的0.5—1%。

在烹调台上置有四个密封的不锈钢压力蒸煮锅，用来预制水果、酱汁、肉和蛋品等充填物，其中有两个是低压蒸气和水煮锅，特为生产煎蛋馅饼用馅的。蒸煮锅里的蛋、肉充填物取用之前，须经取样立送实验室进行微生物检验。合格以后即可将此类肉馅利用抽气泵抽进一个可以移动的贮存器里，这个贮存器可以被推送到充填馅的需要位置上。

不断致力研制新产品

在戴尔·蒙特研究中心帮助下，珀克馅饼分公司不断研制新产品，起初水果馅饼供应快餐店和甜食店，五种水果馅产品仍为主要品种，另外仍有六种产品同时供应，其中有些是属于季节性食品，可以满足早餐、午餐和整餐市场的需要，供应的六种肉饼有生、熟牛肉饼、乳酪、意大利烘馅饼、鸡肉饼、墨西哥式五香碎肉饼和辣椒肉饼等。

供应五种加热吃的煎蛋饼，可供早餐，吃时在微波炉里加热50—60秒，或用普通炉子加热25分钟即可。类似的还有采用植物蛋白制造的人造肉的火腿、咸肉、香肠馅饼、奶酪和西式煎蛋饼。

李卫雨译自《Food Processing》June
1976



将鲜土豆切成片，然后放在油中炸，这就是一般油炸土豆片的制法。但是，坏的部分不能用，这些坏的部分既会提高土豆片的成本，又造成污染。另外炸出的土豆片含油量较高，达35—45%。这对人体健康是不利的。

有人提出一种以土豆片为原料的食品制作方法：将土豆皮去掉，进行蒸煮，排除掉一部分水分并将它成形，然后进行干燥，再用油炸，这就避免土豆的任何损失。经验证明、蒸煮时土豆膨胀，其含油量和一般的土豆片含量是一样的，有时甚至高达50%、另外、如果人们进行液体提纯，可得到许多营养成分，重要是蛋白质。

这里介绍的是以土豆为原料含油量又少的食品制造法。

这种方法的特点是：先将鲜土豆制成泥状，再掺入脱水的土豆或粗面粉、谷物粉、木薯粉。混合土豆泥使湿度为20—40%。成形后，进行油炸。

含糖量在0.5%以下的任何土豆品种都可以用。土豆经过去皮、修整、捣碎、用刀式或锤式捣碎机加工成0.5—1.5mm的小碎粒。在这个过程中，按每公斤50—100克的比例添加与二氧化硫生成的盐，如亚硫酸氢盐、焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾等，以抑制土豆中酶的作用。

土豆泥中可添加任何一种粮食面粉或粗面粉。例如玉米、大米、小麦，也可以加木薯粉。这些细的或粗粉的水分8—14%。谷粉或木薯粉与土豆重量的比例为0—100%。

上面说过，生土豆泥中，加入脱水土豆一块状或粉状。使土豆的水分保持在20—40%，最好是30—35%，添加的土豆粒或块的比例可占鲜土豆重量的50—150%。

还可以加各种添加剂。如1—2%的化学酵母，1.5—3%的钠的氯化物，抗氧化和协同作用的物质。例如棕榈酸盐和抗坏血酸、抗坏血酸或柠檬酸。这些添加剂包含在以下的组成比例中：

例 1：	鲜土豆	40%
	熟土豆	60%
例 2：	鲜土豆	40%
	熟土豆	45%
	面粉或粗谷粉	15%
例 3：	鲜土豆	40%
	熟土豆	20%
	面粉或粗谷粉	40%

由土豆泥、土豆块和面粉、粗粉掺合的混合土豆泥进行予压。例如用饼干厂的予压机压出厚2—3mm的面饼，然后再用标准压片机制成厚0.5—1mm的薄片。

把薄片切成块：三角形、棱形或椭圆形。切块剩下的边角可以放回予压机中再用。

成形的面片在160—180°C的植物油中炸20—40秒钟。一种金黄色、又酥又脆的食品就制成了。有时还撒上些香料。

也可以将两片叠合起来，然后再炸，这样就得到球形的产品，叠合办法有两种：一种是两台连续压片机压出的薄片相重叠；另一种是薄片本身的纵向重叠。为了变换品种，可以用洋葱、蔬菜、苹果等水果代替鲜土豆。

下面就是根据这个方法所使用的两个例子：

例 1：
挑出含糖量低于0.5%的土豆，在装有硅碳化合物护壁的机器中去皮，然后，细心地进行修整。再将这些土豆装进1mm格子的刀式破碎机中切成小粒，然后以每公斤50毫克的比例加进亚硫酸氢钠、焦亚硫酸钠、抑制酶的活性。

40公斤的混合料中，加进60公斤的鲜土豆块和2.5公斤食盐与1.5公斤的化学酵母（硫酸氢钠、焦磷酸钠、柠檬酸、葡萄糖）。这些成分在搅拌机中搅拌2—3分钟，使混合料呈沙

粒状，水分为30%。

土豆泥经过予压机的三个滚筒压成厚为3mm的薄片。再经压片机压成0.5mm厚的薄片，经切割机切割成形，放在170°C的植物油中炸30秒钟，即可得到酥脆结构的食品。最后用香料喷撒机，喷撒香料沫。

例 2：

在40公斤碎土豆泥中加进45公斤土豆块，15公斤的土豆粉或木薯粉，2.5公斤的食盐，1.5公斤的亚硫酸氢钠。其成分和比例可以有一定的变化。制法同例1。

组合快餐

玛丽·纳尔游

在快餐工业中粉状、片状和颗粒状的脱水土豆的应用正在不断增加。

尽管爱达荷是以“爱达荷面包店”出名的，但它也以脱水爱达荷土豆而著称。

多年来，脱水土豆产品主要用于罐头肉食品、烤面包、面包卷和甜食、电视食品、快速饼干等，由于数量很多，以致这里很难一一列举它的名目。

目前脱水土豆工业已有很大的发展，并成为新的、必不可少的快餐制造工业。

1951年问世

最早制作的快餐是1951年一个食品公司制造的片状食品。这种片状食品的主要原料是红河流域的土豆粉。这种产品有极好的味道，但比现在供应的要黑一些。为什么它比别的产品出现的早而始终不能畅销，这究竟是一个什么问题呢？

显然，组合片状食品只是引起这方面兴趣的开始。每个最大、最早的片状食品制造商在设计和制造方面要经过大约10年的工作来不断完善配方、机械和包装。

随着组合片状食品的发展，食品机械公司相应地为快餐制造商提供了必需的机器，多年来，为早期的快餐设计和制造了相当多的机器。