

在 8~10 分钟,煮后立即捞出,用流动清洁水尽快冷却到 30℃ 以下。

装罐

对虾应分级装罐,装罐对虾大小基本一致,排列整齐,然后注汁 60~80 克,装罐后应及时进行排气密封。

排气密封

罐中心温度要求 80℃ 以上或真空度 500 mm 汞柱密封。

杀菌式: 15'~65'/121℃。

杀菌后迅速冷却到 40℃,擦净罐外水份,37℃ 保温 7 天,打检包装。

说明及注意事项:

1. 罐藏对虾原料亦可用冷冻虾,但对虾经

冷冻,对其新鲜程度有一定影响,因此要求对虾原料在冷冻前要严格验收,急冻和冷藏条件要符合要求,冷藏时间不宜过长。

2. 罐藏人工养殖对虾,因虾体内含铁成份较多,是加工变色的重要因素,故应分别处理。

3. 加工对虾产品对水质要求比较严格,不宜使用含铁、铜等重金属离子较多的水质做为直接加工用水。

4. 不宜使用铁、铜器作为直接加工产品的加工器具。

5. 为防止硫化现象,使用瓶盖应是抗硫专用涂料盖。

花生食品的加工法

周秀琴

一、香草花生

香草花生又称蛋黄花生,色如蛋黄,味酥松可口,营养丰富,久食不腻,特别适应儿童口味。

1. 配料

生花生米 5 kg,香草油 5 ml,砂糖 2.5 kg,饴糖 300 g,猪油 250 g,苏打粉 25 g。

2. 加工法

(1) 将砂糖和 0.25 kg 左右水放在锅里加热,待砂糖完全溶化,将饴糖放入,搅匀后再放入猪油,烧到 145℃。用筷子挑起糖能拉成丝时,将苏打粉放入锅内,搅匀离火,用铲子把糖铲到黄色为止。

(2) 将花生米用净沙炒成象牙色,筛去沙,搓净皮,趁热倒入糖中搅拌,同时将香草油一同倒入糖中,拌成发砂或颗粒状即可,可保存半年。

二、鱼皮花生

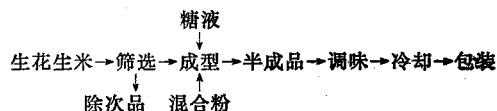
鱼皮花生咸甜适口,颜色棕红,含水 35%,

粗蛋白 16.88%,粗脂肪 20.16%,符合食品卫生标准。

1. 配料

花生米 22 kg,大米粉 6.5 kg,标准粉 16.5 kg,古巴糖 7 kg,味精 10 g,酱油 6 kg,精盐 0.5 kg,清水 2.5 kg。

2. 工艺流程



3. 加工法

(1) 挑出破瓣及不规则花生

(2) 将标准粉 8.5 kg,大米粉 6.5 kg,调均匀。

(3) 锅内放 25 kg 清水将 7 kg 古巴糖化开。

(4) 成型: 22 kg 花生米倒入锅中,开机转动,将糖汁细面均匀浇在花生米上,再薄撒一层标准粉 3 kg,烧一层糖汁,撒一层调合粉至全部撒在花生米上,最后将剩下标准粉 5 kg 撒在花生米表面,转出锅。

(5)烘烤调味:将花生在炉中烤熟,出炉立即倒入和面机中,将混合好的调味料(酱油、味精、细盐)倒入调味,摊平、凉后包装。

三、琥珀花生

琥珀花生色呈琥珀,表面光亮,颗粒整齐,脆酥香甜,微绵适口。

1. 配料

生花生米,白砂糖、食用油、饴糖

2. 加工法

(1)选料:选颗粒饱满、无霉变、大小匀,洁净不脱皮花生,然后用水清洗。

(2)化糖:白砂糖溶化,糖液过罗除杂,加入与白砂糖等量的花生米与糖液共煮。

(3)炒制:花生米与糖液共炒时,花生表面匀沾糖液,不断搅拌加热,待水全蒸发至花生表面粘糖开始返砂。形成不规则晶粒,改用文火制1~2分钟促使返砂,待返砂均匀再用急火加热搅拌,待返砂糖晶遇高温溶解到70%时,加黄油拌匀,继续使返砂糖晶溶解到90%左右,再加少量饴糖,迅速搅拌,随即出锅,凉透包装。

四、奶油花生米

奶油花生米入口香甜脆,吃后满口香。

1. 配料

生花生米0.5kg,茴香4g,桂皮4g,糖精2.5g,香草油1kg。

2. 加工法

(1)将桂皮、茴香加100g水,文火煮20分钟,成浓液、待用。

(2)选颗粒肥大匀净,表皮齐全的生花生米,放沸水中烫一下,马上捞起入盘内。

(3)糖精少许水化开,茴香桂皮的浓液和香草油调匀喷在盘内,与花生米拌匀,半小时后甜香渗入花生米内。

(4)将已入味的花生米放入已加热发烫的干净砂内炒到哗啦响,花生呈肉牙色,手拈下皮,吹凉后牙咬感到发脆即起锅,筛去砂,放凉、即可。

五、奶油花生片

奶油花生片色棕黄,半透明、半圆而薄,松脆香甜,奶油味浓。

1. 配方

花生仁2kg、白脱油0.75kg、香兰素10g,面粉0.75kg、白砂糖3.5kg、色拉油(揩盘用)0.2kg、面粉(撒盘用)0.4kg。

2. 工艺流程

花生仁→切粒→拌和→搅拌成糊→挤糊→烘烤→成品
白脱油
白砂糖、香兰素

3. 加工法

(1)原料予处理:挑干净质好的花生、用滚刀碾碎成绿豆大小。

(2)制糊:面粉、白砂糖、香兰素、碎花生倒入铜锅、拌和,倒入温煊的奶油、适量约为35℃的热水、调制成糊。

(3)挤糊:用铁盘先涂薄油、加面粉,将花生糊装入布袋、挤糊装入铁盘,做成坯子,直径约为1.5cm,间距约3cm。

(4)烘烤:170~180℃烘烤,随油糖受热溶化,向四处流淌,坯则摊成薄片,与花生片四周呈棕黄色,可出炉。略待片刻、用油灰刀铲离铁盘。

六、奶油可可花生

奶油可可花生为酱色有光泽,外形颗粒整齐、粘糖均匀,表面平滑,略带小晶粒的凹凸面,味酥而脆、香甜适口,有巧克力奶油、香兰素的诱人香和花生米浓香。

1. 配方

花生米10kg、奶油0.5kg、可可油少许,蔗糖7kg、水4kg、香兰素少许。

2. 工艺流程

花生米→挑选→清洗
水、蔗糖→化糖→过罗→炒花生→文火搅拌返砂(加可可油、奶油、香兰素)武火紧炒→冷却薄摊凉透→包装成品。

3. 加工法

(1)选料:挑粒度饱满、大小均匀、干净

而不脱内衣、不霉变发芽的花生米用清水洗净。

(2)化糖: 适量水加入蔗糖, 倒入铜锅, 糖溶化后过箩、除杂、

(3) 搅料：加花生米，开机搅拌，使花生米炒熟，均布糖液、到水分大部分蒸发掉，表面粘糖返砂、形成不规则小颗粒，调文火1~2分钟，使返砂均匀，加入可可油，调急火炒制搅拌。当返砂糖晶溶解达70~80%时加黄油，搅匀，迅速加香兰素，快速搅拌出锅。

(4) 凉透、包装。

七、蜂窠花生

1. 配方

花生米 50kg、食盐 0.5kg、标准粉 35kg、细淀粉 3 kg、辣椒面 0.04kg、白砂糖 9 kg、酱油 1 kg、花椒面 0.02kg、姜粉 0.01kg、大料粉 0.02kg、蜂蜜 1.5kg、苏打 0.28~0.33kg。

2. 加工法

(1)选料烘烤:选无虫蛀、无霉变破碎的小粒花生米,烤熟,105~110℃烤3小时,不除红皮,搅均匀。

(2) 成型：将熟花生(除去半粒、吹掉碎皮)倒入糖衣机内转动，加入蜂蜜液少许(1.5kg蜜蜂加0.5kg沸水搅匀)，使汁均布在花生米上，表面都涂盖上一层蜂蜜为止，再薄薄撒一层复合粉(面粉)，使其表面附上一层白粉，开机转动1~2分钟，加调味液(清水6~8kg入锅内，将9kg白糖化开，加盐、酱油、花椒面、姜粉、大料粉、辣椒面等)加热煮沸5分钟，加胡椒粉搅匀、离火，使调味液温度下降，在室温下倒入苏打水，不断搅匀，加一层复合粉，一层调味液至全部加完。

(3)油炸：170~180℃油内放入成型花生，加快搅动，防止不匀搅动。先大火，后小火2—3分钟到淡黄色至橙黄色，到捞起控干。

(4)冷却：风冷、自冷、凉透包装，用塑料袋、热合机封口。

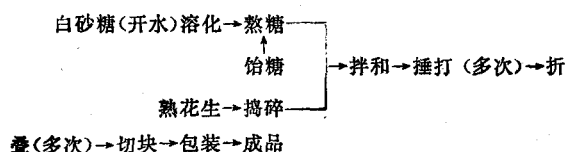
八、花生酥

花生酥为谷黄色，块形整齐不碎，微现酥层，入口酥甜香浓。

1. 配方: 去皮熟花生 8 kg, 白砂糖 3 kg, 饴糖 3 kg。

2. 工艺流程

花生酥的整个工艺流程用下表来表示。



3. 加工法

(1)熬糖：白砂糖加开水1 kg溶化后加入饴糖，边加温边搅，不能焦底，糖温达135℃，离火。

(2) 捶打：花生仁捣碎倒入浓糖浆内拌匀，倒砧板上用木榔头轻轻捶打，折起再捶，反复多次，到糖浆与花生粉混匀，微见酥层，开条成块。

(3) 切块: 规格有 2×5 cm; 1.2×1.2 cm等多种。

九、酥花生片

此产品酥脆无渣，甜味纯正，清香，白色微黄，略有光泽。

1. 配料

熟花生 31kg; 绵白糖 16.1kg; 饴糖 7.3kg
素油 2.5kg

2. 加工法

(1) 将熟花生剔除霉烂及嫩颗粒等杂质、去皮，轧碎成大米粒状。

(2) 将白糖、饴糖入锅熬成金黄色，加入素油，用铲拌匀，继续熬到 150°C ，离火，将碎花生倒入锅中，搅拌均匀。

(3) 搅匀花生糖坯，擀成3cm厚，切成6cm宽，再切成0.5cm左右薄片即成。

十、花生酥糕

此产品有花生香味，入口即化。

1. 配料

花生米 29kg; 绵白糖 25kg; 香草粉 150g

2. 加工法

(1) 花生米用净沙炒成象牙色后, 筛净沙, 冷却、去皮、精选

(2) 熟花生与白糖混合后用磨或石臼制成粉料。

(3) 香草粉均匀拌入粉料。

(4) 装入五孔印模中成型, 孔尺寸 $4 \times 3 \times 1$ cm, 成型时要压实, 压平, 抹光, 轻轻振动, 倒出即成。

十一、花生南糖

花生南糖香甜松脆可口, 澄黄色透明发亮、光滑平整, 组织细密。

1. 配料

白砂糖 6.5kg, 花生米 5 kg, 饴糖 1 kg, 花生油少许, 柠檬酸少量。

2. 工艺

选料→烘烤→去内衣→挑选
蔗糖→溶解→熬糖→出锅→拌花生米→冷却→折叠→滚压
饴糖、柠檬酸
→切块→筛选

3. 加工法

(1) 加工: 将质量好、无霉变、饱满的花生米炒熟, 除去内衣、除杂。

(2) 化糖: 锅内放入糖水, 加热化糖, 充分溶解后过滤。加入饴糖及少量柠檬酸。

(3) 熬糖: 边搅拌边熬, 待温度 $135 \sim 140^{\circ}\text{C}$ 可出锅。

(4) 拌料: 熬好糖液倒入花生米, 边搅边折叠, 使花生米和糖混均匀并排除夹入空气。

(5) 滚压: 将花生米、糖混匀, 滚压至花生米无明显颗粒为止。

(6) 压片切块: 滚压糖送到压片机上, 压成约 1 cm 厚方片, 切条切块。

(7) 包装: 待冷透后, 将合格产品包装。

十二、花生糖

1. 配料: 熟花生 1 kg, 砂糖 1 kg, 熟猪油 0.5kg, 饴糖 0.75Kg

2. 加工法: 将砂糖、熟猪油、饴糖一起放入锅内, 加水 0.5kg, 熬成糖稀, 离火。将熟花生倒入糖稀里, 快速搅均, 成糖坯。将台板放好, 糖坯在台板上用木棍压平, 约 1 cm 厚, 切成 3.5cm 长, 1.7cm 宽即成。如在糖坯下垫上一层熟芝麻压薄一层(0.5cm), 切成方块, 则更佳。

十三、花生酱软糖

花生酱软糖, 颜色深黄, 体质油润, 加入大量奶制品及花生酱, 有很浓的花生香和奶香。

1 配方: 白糖 20kg、饴糖 30kg, 猪油 2 kg花生酱 15kg, 炒面粉 5 kg, 奶粉 1 kg, 淀粉 0.25kg, 香草油 50ml, 奶油 0.4kg。

2. 加工法

白糖、猪油、花生酱、奶粉、奶油香精
水→化糖→熬糖→搅拌→搅拌→停火→调香→出锅→冷却→切条→切块→包装→成品
饴糖、面粉

3. 操作: 将白糖、饴糖、水一起下锅, 加温溶化后, 过滤, 入熬糖锅内用武火烧至 124°C , 加入猪油与花生酱拌均。待熬炼片刻, 加入奶粉、炒面粉、边加边用铲搅拌熬煮几分钟, 软硬适度立即停火出锅。起锅后加入奶油香精, 拌匀调香后, 倒入涂有食用油的冷却台板上, 稍冷, 用木制滚筒压平继续冷却, 切条、切块成 $1 \times 1.2 \sim 1.3 \times 3$ 规格, 包装出售。

十四、石斛花生米

石斛花生米, 用中药石斛和花生米一起卤煮而成的药膳卤菜, 具有养阴润肺, 清热生津功效。

制作方法: 石斛 25 克, 花生米 250 克, 盐 3 克, 大料 1.5 克, 山奈 1.5 克, 先将石斛用

清水洗净，淘去泥沙，切成约1 cm长的小节，花生米拣去霉烂颗粒，用水洗净，沥干待用，锅内注入适量清水，放入盐、大料、山奈、待

盐溶化后，把花生米倒入锅中，同时将石斛放入，置大火上烧沸，移至文火上煮约1.5小时，待花生米熟透即成。

怎样办乡镇企业小食品厂

桂林市科协 梁沛然

桂林市食品研究所 岳哲

一、前言

有幸应邀走马观花了几个乡镇企业食品厂，在科技咨询的同时，对这些工厂进行了考察。总的印象，大家都想干好，也敢干，但在同样条件下、不同领导、不同管理，经济效益大不一样。成功的越办越好，不景气的越办越糟，即前者“越走道路越宽广”，后者“越办陷的越深”。问题归纳起来有以下几个方面：

1. 厂址选择不当，其中以水源、动力问题较严重，对原料调查不详，产品不当。劳力不足。

2. 技术力量不足，主要是去培训的技术人员文化水平太低，不能接受培训的技术要求，遇到问题更是束手无策。

3. 相当普遍是经营管理不善和资金缺乏。不懂行乱指挥，从主观愿望出发，不顾客观事实，对科学管理一窍不通，个别工厂，不考虑自己资金能力贪大求洋，造成资金困难，不得不下马转产。

成功的经验简单归纳为：（1）有一个精明能干的领导班子，管理科学化，奖惩分明；（2）技术力量相对强一些；（3）工厂布局合理、设备设置紧凑；（4）资金周转快，不大量积压资金。

从成功的和失败的经验，结合我们的考察提出以下办好乡镇食品企业的意见供参考。

二、产品开发

乡镇企业应以农村产品加工，工艺简单、设备简陋。对农村产品应进行粗加工或初加工

作为城市食品工厂或其它工厂的原料。例田江村出产淮山，每年淮山上市，各家各户都堆积大量淮山片待销，若以淮山作文章如生产淮山淀粉，生产可溶性淀粉，还可以用淮山生产果葡糖浆等。但该村筹办的食品厂却以由临县运回的大豆生产腐竹，请了师付，产品质量不过关，价格又贵被迫关门。

开发产品还应考虑当地的市场，特别从外部引进的产品更要符合当地消费的口味，否则工厂刚开始产品不能就近销，舍近求远也会使工厂倒闭。

三、厂址选择

食品厂厂址选择应考虑二个原则，一是靠近原料地，创地方风味，独特的产品去占领市场。其二是靠近消费地，产品的选定以当地人民生活水平、生活习惯为条件。

乡镇企业技术力量比较薄弱、地处偏僻，产品选择以当地消耗为主，在此基础上再运销扩大，所以造厂址要考虑。

厂址应选择交通方便，经济集中的集镇或自然村比较集中地方。有良好的供水，一般河水或溪水，工厂在上游，居民在下游。对排放污水应方便。水质好坏，直接影响到食品产品的质量和产量。酿造用水可选用山泉水、溪水、远离城镇的上游河水，或河道比较宽阔的洁净河心或湖心水，以及清洁深井水。厂址确定时对水质一定进行全面分析包括硬度、金属元素，有害及重金属元素、放射性元素、硝基、微生物等项目。分析后的水一定符合酿造用水。动力包括电力来源、燃料来源。厂址未确定前最