

北京全素斋的素菜工艺

焦艺谱

全素斋是个连家铺，有独特的家传技术，创办人刘海泉是清朝皇宫御膳房专做素菜的师傅。辛亥革命以后封建王朝垮了台，它从皇宫里出来，为了生计便在自己家里制作素菜，提篮叫卖。后来在东安市场南花园摆摊经营素菜。开始素菜的品种不多，供应对象，主要是官僚贵族、寺庙庵观的宗教人士或少数民族。后来刘海泉的侄子刘云清，在继承了刘海泉技术的精华和传统优良风味的基础上，又有创新和发展，才逐步形成了独特风味的素菜食品。

全素斋最初只是经营烙炸合、蜜供、排叉等素食，到解放初期，增添了馅烙炸合，小松肉、酥圈、咸栗子等品种。一九五七年公私合营以后，全素斋由东安市场南花园迁到了东安市场的北门，一九五八年因扩大业务迁到八面槽路东，形成了前店后厂的专营素菜食品的商店，至今已有七十来年的历史。

全素斋经营的素菜品种，由最初的几种逐步增添到四十多种。这些种类繁多的素菜，都是用面粉、面筋、豆制品为原料，以口蘑、玉兰片、木耳、植物油（香油、花生油）为辅料，以食盐、食糖、酱油、味精、花椒、大料、桂皮等为调料制做成的。

这些素菜的特点之一是：名荤质素、形象逼真，例如素鸡、素鸭、素虾、素烧牛肉等。此外还有素什锦、素杂拌、烧面筋、素辣鸡丝、香菇面筋等几十种之多。这些素菜风味独特，别具一格，清香可口，营养丰富，深受各族人民和中外消费者欢迎。目前日产量虽已达五百斤之多，但仍感供不应求。

过去还承做寺庙庵观的十六个素菜的全素席，这十六个素菜是：

四压桌：素酱肉、素香肠、素小肚、素烧肝；

四大碗：素丸子、素狮子头、素肉条、素烧面筋；

四大盘：素烧羊肉、素腊肠、素炸虾、素

香椿鱼；

四大作：素鸡、素鸭、素鱼、素肘子。

目前因原料不足，技术力量薄弱，厂房狭窄，做十六个素菜的全素席存在很多困难。

为了使这一民族文化遗产为“四化”服务，使这一传统风味食品得到继承和发扬，有关部门对于原料的供应，技术人员的培养，厂房的建设已经作了安排，不久全素斋的传统风味将会供更多的人享用，十六个菜的全素席将会重新摆上素餐宴。

目前供应的几种主要品种的制做方法：

一、素炸虾：

1.特点：外焦里嫩，形似虾状，味道鲜美。

2.原料和配料：以面粉、面筋、花生油为原料，以小苏打、味精、五香粉、酱油为调料。

3.制作方法：面筋用油炸后绞碎，用味精、五香粉、酱油调拌好。再把面粉用水调好，放入小苏打，作成糊。把两种配料调在一起，做成虾的形状，下油炸熟。

二、素鸭：

1.特点：外形似鸭，滋味咸甜。

2.原料和配料：以豆腐干、面筋、油皮、玉兰片、香菇、食糖、绿豆粉、花生油、香油为原料。以花椒、大料、味精、酱油等为调料。

3.制作方法：先把豆腐干切成薄片，过油炸，面筋也用油炸之后切碎，香菇用水泡好之后洗五次，剪去根。把上述三种物料放入花椒、大料、桂皮熬成的佐料汤中一起煮，煮软之后放入食糖、酱油、香油、味精。锅中留汤十分之一放入绿豆粉，出锅以后用油皮包成鸭子的形状，上笼屉蒸熟即为成品。

三、素辣鸡：

1.特点：外形似鸡，口味咸甜带辣。

2.原料和配料：以豆腐干、面筋、玉兰片、油皮、口蘑、绿豆粉、花生油、香油为原料，以花椒、大料、桔皮、味精、青椒为调料。

3.制作方法:与素鸭的制作方法相同。

四、素烧牛肉:

1.特点:味道咸、甜、鲜、酸,形状和味道都极象烧牛肉。

2.原料和配料:以面筋、玉兰片、木耳、花生油、香油、食糖为原料,以花椒、大料、桂皮、味精、酱油和醋等为调料。

3.制作方法:

把面筋炸熟,切成块,把调料熬成汤,煮面筋,再放入酱油、食糖、木耳、味精,最后放入香油,出锅以后放醋,即为成品。

五、素酱肉:

1.特点:味道甜咸鲜香,切成薄片,形状色泽如同酱肉。

2.原料和配料:

以面筋、豆腐干、油皮,绿豆粉、花生油、香油、食糖等为原料,以花椒、大料、桂皮、味精、酱油等为调料。

3.制作方法:

将部分面筋用水煮成球形,切成片,再过油炸。把一部分面筋油炸后绞碎。把豆腐片切成小块,过油炸。

将以上三种合在一起,用花椒、大料、桂皮熬汤,下锅煮。煮软以后,将食糖和酱油放入,待汤剩十分之二时下味精,香油;汤剩十分之一时下绿豆粉,(用酱油合好)调和均匀,再用油皮包起来,下锅煮半小时,晾凉即为成品。

六、素三鲜:

如果将原料口蘑改用香菇,即为香菇面筋。

1.特点:其风味特点是甜、咸、香、鲜。

2.原料和配料:

以面筋、玉兰片、腐竹、口蘑(或香菇)食糖、香油为原料,以花椒、大料、桂皮、细盐、味精、酱油等为调料。

3.制作方法:

头一天将口蘑(或香菇)发好,第二天切成长块,用细盐洗好(洗14次左右),留下原汤,放上面筋、腐竹下锅煮,煮软以后放入酱油、糖、玉兰片、最后放上味精、香油、出锅后即为成品。

屠宰场的设计

与澳大利亚技术 咨询小组座谈

陈 璋

澳大利亚咨询技术小组 PMG 有限公司咨询工程师奔特,于一九八一年九月在北京同我方进行了“屠宰场的设计”,“冷库”、“肉的加工”三个方面的技术座谈。

澳大利亚的畜牧业相当发达,拥有一亿四千万头羊(平均每人十头),牛三千万头(平均每人二头),猪有一千万头。每年出口一千二百万吨肉,占全国总生产量的百分之五十二,在澳大利亚经济中,占全国出口第二位。特别是牛肉出口,占世界出口市场总量的百分之五十以上,是世界上最主要的牛肉出口国家。

现将“屠宰场的设计”部分座谈情况并参照有关材料概述如下:

屠宰场目前有二种,一种是建立在消费中心,一种是建立在生产中心。各有利弊。大型屠宰场投资大,生产效率高,劳动力用得少。小型屠宰场投资少,生产效率低,劳动力用得更多。我国应根据我们的国情,劳动力多、便宜的特点来平衡设备投资与劳动力投资的关系。

澳大利亚设计的屠宰场,首先考虑:①保证肉的卫生质量。②生产成本低。③生产效率高。再根据当地的货源情况,牲畜的品种,劳动力的便宜与否,设备的价格等多种因素,综合平衡。认为屠宰场的规模以平均日屠宰量(指六小时)牛250头,羊3000只,猪1000头是经济的。并认为大场一般建在牧区为好。

屠宰场的设计涉及的学科很多,要求多方面的技术专家,特别是建筑师,兽医,肉类加工工艺学家,经济学家等。设计人员对涉及的每一门学科都要给予充分的考虑,否则,工场