

糖藕片的加工技术

长沙市蔬菜研究所加工室 杜健生

藕。富含淀粉、维生素及磷、钙等矿物元素，是一种人们喜爱的水生蔬菜。糖藕片是将藕加糖而制成的一种蜜饯保健食品。它既甜味可口，又营养丰富，易被人体消化吸收，同时具有开胃生津之功效，老人、小孩以及体质虚弱的人皆宜，市场上很畅销。加工糖藕片，也是种植莲藕农民将藕转化为商品，增加收入的好途径。现将加工技术介绍如下：

一、取料 加工糖藕片的藕应是肉质白嫩、根头粗壮的鲜藕，加工前应用抹布、稻草等将鲜藕外表粘附的淤泥洗净，然后用刀切去藕节和烂藕稍。对那些被淤泥塞满孔洞的藕段，可用鹅毛管通洗干净。将洗干净的一节节藕放入冷水锅中，加温煮沸至藕稍软后，用筷子轻轻刮得掉皮时即起锅放入冷水缸中浸泡。待藕冷却后，用竹签将藕皮刮净。再将刮去皮的藕切成1厘米厚的薄片。

二、酸漂水漂 经过切分的藕片，首先应经酸漂。具体做法是：用淘米水或米汤浸泡藕片，因淘米水呈酸味，故称酸漂，目的是利用淘米水中的酶及微生物使藕中的部分淀粉发生转化。浸泡时间为7天，可根据当时气温增减，夏天稍短，冬天稍长。经酸漂后的藕片须进行清水漂洗，洗去藕片中的异味及脏物。漂洗时间为48小时，每隔8小时换水一次。

三、加糖蜜渍 这一步是制作蜜饯类食品最关键的一道工序。根据藕的特性，采用糖液多次变温蜜渍藕片为宜，其目的就是使糖分充分地渗入到藕组织细胞中去。操作中的关键

是：掌握好糖液蜜渍的浓度、温度和时间。具体做法是：首先用冷糖液蜜渍（将漂水后的藕放入冷糖液中浸渍）一天。糖液的配比为：鲜藕片50 kg，白糖35 kg，水75 kg。糖液配制是：将水和糖倒入双重锅内煮沸，使糖溶化为止。冷渍一天后，第二天将蜜渍藕片的糖液单独从缸中舀出，倒入双重锅中加热，煮沸103℃时，停止加热，立即起锅倒入原来蜜渍藕片的缸中，第二次蜜渍藕片。待第四天时，将藕片连同糖水一起倒入双重锅内，加热，待糖液温度达到108℃（大约30分钟）时，起锅，再倒入缸中静置一天。第五天又将藕片同糖液一起倒入双重锅内加热，待糖温达112℃（约30分钟）时，起锅。

四、上糖衣 将蜜渍后的藕片，起锅沥干糖液，如果表面还不够干，可送入烤房干燥，烤房内的温度应控制在60℃以下，加温方法可用煤或木炭火。糖藕片干燥后，在其外部裹一层糖粉。糖粉的制作是：将白砂糖烘干后碾磨成粉，或将白砂糖加少许清水加热使糖充分融化，倒入木槽中，使冷变干后，再取出碾磨成粉，用细筛过筛即成。50 kg糖藕片大约需糖粉1 kg。

优质的糖藕片应是色泽洁白、质地清脆而不软绵，用手可以折断，外面干而里面尚湿润，甜味正常。成品应放缸中密封贮藏，防止回潮变质。销售时，可用复合薄膜进行真空包装，无真空包装机者，也可散售。