

秋黄瓜的加工

1. 腌黄瓜 选择色青、条长细直、无虫咬的鲜黄瓜，用铁丝针在瓜头及瓜身刺5—10个洞，便于瓜内水分流出，以防酸腐。然后按每百公斤黄瓜下盐10公斤，以及含盐18%浓度的咸汤3公斤。按一层瓜一层盐放入缸内腌制，每天翻1—2次，开头用手抄翻，避免折断，并扬汤散热，促进食盐溶化。腌制2天后出缸挑选分类。然后分层次下瓜下盐复腌。每百公斤黄瓜下盐10公斤，不必翻缸，直至封缸时灌满咸汤贮存。腌制时要避免日晒，以免瓜色由绿变黄，影响质量，一般腌制15天即成，成品率60%左右。

2. 甜酱黄瓜 将腌黄瓜入缸加水退咸，冬季漂水3次，夏季漂水2次，换水时注意轻捞轻放。捞起后沥去水分，先用次酱卤酱2—3天，每天打扒3—4次。然后按百公斤的腌黄瓜用甜面酱75公斤，进行酱渍，时间冬季20天、夏季10天，即成颜色墨绿、味香甜、酱味浓、嫩脆可口的甜酱黄瓜。

3. 香辣黄瓜 将鲜黄瓜加盐37%，水3—5%，一层黄瓜，一层盐，并洒些水，进行腌渍贮存，酱渍前将腌黄瓜撒水，放在酱过其他酱菜的次酱卤中浸一星期，然后切成长条，放在日光下晾晒成为40—50%的半成品。再按每公斤黄瓜干加白糖25公斤，花椒粉1.5公斤拌匀，糖化3天后即为甜辣柔脆、酱味芳香、色泽红褐发亮的香辣黄瓜。

4. 糖醋黄瓜 将幼小脆嫩的黄瓜，放在8—10%的食盐液里浸泡，至黄瓜肉质半透明为止，再用清水浸泡，除去多余的食盐，捞出后沥去水分，将脱水的黄瓜置于5%的糖液内，浸渍3—4天后，再放入制好的糖醋液内浸渍，并密封容器，放在低温下长期贮存，随时可上市出售。糖醋液内的糖浓度为25%左右，醋酸浓度为3.5%，并加入少量的丁香、茴香、芥菜子、姜丝、豆蔻等香辣辅料。

5. 清酱黄瓜 将腌黄瓜入缸灌水，冬季换水2次，夏季换水1次，换水时轻捞轻放，以免折断。换水后沥干水分入缸，按每百公斤腌黄瓜用次酱油50公斤卤2—3天，出缸后沥干重回腌缸加入三级酱油50公斤，浸15天即成。

6. 虾油黄瓜 将腌过的小黄瓜入缸用水洗一下，然后沥干封缸，每百公斤腌小黄瓜加25公斤虾油，浸渍10天即可。成品色绿、清脆适口，有鲜虾之味。

(丽华)

电饭煲如果出现故障，首先查明原因，针对故障原因进行排除。下面介绍几种故障及排除的方法：一、按下开关，指示灯亮了，但不久指示灯自己熄灭，煲内温度维持在70℃左右，饭煮不熟。故障原因：主接点接触不良或根本接触不到。排除方法：若是接触不良，用00号砂纸放入接点中间来回拉几下，把上下接点的氧化层擦去，接点即可接触良好。如果是根本接触不到，用手轻轻将主接点的动片或静片压一下，使它接触到，并有一定压力。二、按下开关，指示灯始终亮，但煲里的饭根本不熟。故障原因：除了管状加热元件烧坏外，大部分使用时间久，管状加热元件的引线头氧化和松开，故没有电流通

怎样排除电饭煲故障

红果沙土保鲜法

将下树的红果晒几天，在地窖的一角或通风、阴凉、冬季不冻的地方，先铺一层3—5厘米厚的干沙，然后放一层红果，再铺上一层沙土，并往沙土上均匀喷洒清水。喷水量以使沙土稍湿而不沾手为宜。然后再放一层红果，铺一层沙土，喷一次水。这样铺放红果12—15层，最后用干沙将露出的红果全部盖严。此法可保鲜红果一年以上。

(于凤 谭继玉)

过。排除方法：若是管状加热元件烧坏要换此件。如果管状加热元件的引线头氧化和松开，应将接线头的氧化物清除干净，重新卡紧就可以了。三、使用时间长，比新买时煮饭时间增多。故障原因：用后带有油渍的洗碟布来擦内煲外表面和电饭板表面，这样，时间长了，不断受热的油渍和污物在内煲底面和电热板表面生成一层黄黑色的焦膜，致使内煲底面与电热板表面不能很好接触，降低了传热效率，延长了煮饭时间。排除方法：出现焦膜后，不要用力或用其它硬金属去刮，而是要用00号砂纸轻轻地擦，以擦去焦膜又不损伤内煲底面和电热板表面为准。也可用硬竹片、木片或塑料片来刮，但应注意用力适度。四、按下开关，有时指示灯亮，有时不亮，或多按几下才亮，或用几分钟后灯自己熄灭，饭煮不熟。故障原因：主要是使用时间久，插座和开关等部分的螺母由于反复受热而松动，造成接触不良。排除方法：拆开煲底盖，将松动螺丝重新拧紧，并紧固其他接头的螺丝（包括电源线插头螺丝），故障就会消除。

(王力)