

建立大蒜专业批发交易市场,苍山大蒜生产发展迅速。大蒜面积由1978年的1066公顷,到1989年达到9066公顷,总产蒜苔、蒜头1.8亿公斤,产值1.5亿元。蒜苔贮藏保鲜和大蒜综合加工利用也有了新的突破。1989年蒜苔恒温库发展到96座,贮藏能力3万吨;大蒜加工厂38座,加工蒜片359吨,并生产出了蒜水饮料、蒜酱、蒜盐、大蒜粉、大蒜油、大蒜浓缩汁等大蒜系列产品,深受市场欢迎。近几年,省、地科技部门多次拨出专款对苍山大蒜进行了研究和开发,先后完成了“苍山大蒜研究”、“苍山大蒜高产栽培示范试验”、“苍山大蒜综合利用技术研究”、“苍山大蒜综合利用开发”、“苍山大蒜蒜蛆发生规律及防治研究”等项目,分别获国家星火奖及省、地科技进步奖,解决了生产中的关键技术;农业部1986年将苍山大蒜列为全国首批农业商品基地县,给予了一定扶持,这些都为苍山大蒜的稳步发展提供了可靠的保证,促进了大蒜生产的发展。(山东省临沂地区经济作物站 邮编276001 收稿时间1991年12月10日)

糖辣萝卜制法

1. 选料:选新鲜、皮薄、肉质致密多汁、无病虫害的白萝卜,削去侧根、叶丛和粗老的皮,而后洗净。2. 盐腌:将洗净的萝卜,纵切成宽0.5—0.6厘米、长15厘米的粗条,装入缸内,撒入相当萝卜条重量5%的食盐。其方法:先在缸底撒一层食盐,然后放入一层萝卜条,厚约27厘米。这样一层盐一层萝卜条装满缸。在盐腌期间,每天白天换缸两次。换缸时,将萝卜用手揉搓软,再放进缸内。这样在缸内贮藏3天,待萝卜条稍变软绵,即可晒制。3. 晒制:将腌好的萝卜放到苇箔上进行暴晒,一般100公斤鲜萝卜条,晒后出成萝卜条28—30公斤,晒制时,经常翻动,以使萝卜条晒制均匀。4. 配料:晒后装缸,入缸时每100公斤干萝卜条加白糖25公斤,辣椒粉1公斤,醋8公斤,凉开水13公斤。入缸后,揉搓拌和均匀。注意装结实,然后用大块纱布(细白布)盖在萝卜条上,再盖上木盖,压好。每天早晨,再用木棒把萝卜条捣压几遍,这样大约10天,即成糖辣萝卜条。

糖辣萝卜条色泽淡黄,口味甜辣,清脆有韧性。糖辣萝卜条不宜长贮,否则因管理不当,会长霉变质。

辣萝卜制作

1. 选料:宜用象牙白萝卜。将纤维粗老、糠心、病虫害萝卜剔除,切去须根、根尖,洗净。2. 装缸:按每100公斤萝卜加食盐5公斤的比例,将萝卜装缸,在最上层放竹席,压上石头,再加缸罩即可。3. 换缸:装缸后第二天换缸。先把萝卜捞入另一空缸中,再把腌出的萝卜汁倒入,再盖竹席、压重石。换缸时,注意把下层的萝卜倒在上面。4. 第二次盐腌:换缸后第二天,将萝卜捞出,沥干,逐层放入另一空缸,按每100公斤萝卜加9公斤食盐的比例撒上食盐,盖竹席,压石头,进行第二次盐腌,约需20天。5. 盐腌20天后,经压榨、拌香料、装坛,约过一个月即成辣萝卜。香料配方:萝卜经压榨后,每100公斤加红辣椒粉1公斤,花椒粉0.2公斤,甘草粉0.5公斤,桂皮100克,丁香粉50克,胡椒粉100克,砂糖0.5公斤,酒1公斤,苯甲酸钠160克。操作方法:把调料加入压榨好的萝卜中拌匀,喷洒酒即可。装坛:把拌好的萝卜一层层装入坛中,每装一层即用木棒捣实,直至装满坛。上层撒剩余的香料。过12小时检查一次,如坛内萝卜下陷,应用同样处理过的萝卜补满,然后撒层2cm厚的食盐,将坛口用油纸捆紧,再用黄泥封死,辣萝卜成品呈桔红色,具鲜香辣味,质脆可口。

制五香萝卜干

选择鲜嫩的青萝卜洗干净,切成1厘米厚,10厘米长的块,按每5公斤萝卜块,加入0.2公斤盐的比例,分层装入缸内。装缸的当天倒缸一次,倒缸时要用勺子把腌出来的水扬一扬,以散发热气和萝卜气,促进盐粒溶化。第二天早上再倒缸一次,然后出缸把水控净,将萝卜倒在盖帘或凉席上晾晒,等到每5公斤萝卜块晾晒至1.5公斤时即可堆积,堆后每天倒一次堆,以便散发萝卜气。堆积15天后,每5公斤腌青萝卜块加入腌胡萝卜条1公斤,掺入半两五香粉,拌匀倒入缸或坛内压实封严。成品萝卜干色泽红绿鲜明,味香柔脆。