

柿子保鲜法

用3公斤食盐,2公斤明矾,50公斤水,先将明矾研细过筛,然后连同食盐和水一起倒入缸内,不断搅拌,使其充分溶解,将100公斤柿子慢慢放入。也可先用开水将食盐、明矾化开,加足水,放凉后放入柿子,盖好缸盖。贮藏期间最好不要翻动,可存放半年仍新鲜如初。(河北曲阳农广校新章)

番茄制果丹皮工艺

一、原料选择。选择充分成熟,梗部绿色消退(不宜选用黄色品种),无病斑、无腐烂的新鲜番茄。用流动清水冲洗干净,并用小刀除去果蒂。

二、预煮、打浆。将处理好的番茄用不锈钢刀切分,放入夹层锅或其它容器加热,待其软化,送入破碎机中破碎,除去种子、果皮。然后将果肉送入打浆机中进行打浆,浆体要求细腻均匀。

三、调制、刮片。将番茄浆倒入搅拌机中,加砂糖至果浆可溶性固形物达50%,并加1—2%的柠檬酸,每100公斤番茄浆加入15克食品红,另外,还要加入少量的防腐剂—苯甲酸钠,搅拌均匀后即可进行刮片。将特制的木框放在钢化玻璃上,然后将番茄浆倒入木框中,刮成0.5厘米厚的薄片,要求浆片厚薄均匀,光滑平展。

四、干制。将载有浆片的玻璃及时送入烘干机或烘房中进行烘烤干制,温度70—80℃,在烘烤过程中要注意通风排湿,防止干湿不均或焦化,一般烘烤10—12小时即成。

五、包装。将烘好的番茄果丹皮趁热揭片,晾凉再均匀地撒一层砂糖,然后切成块或卷成卷,用玻璃纸包装,再装入无毒塑料袋中即可。(谭振)

桃脯制作方法

1. 预处理:选择无病、不烂、成熟度较好、白肉或黄肉品种的果实,沿桃缝线切成两半,挖去核,随即放入6—7%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡,防止变色。

2. 熏硫工艺:将去核桃捞出,挖去水分,摆放在烤盘上送入熏硫室,点燃硫磺后熏12小时左右。一般每50公斤去核桃用硫磺0.5公斤。

3. 糖煮浸渍:此程序可分两次进行。第一次用30%的糖液,加热煮沸后倒入去核桃,翻动几次捞出,连同糖液一并倒入容器内浸24小时左右。第二次以浓度为60%左右的糖液,煮沸后,将浸渍去核桃倒入锅内,继续煮沸。尔后加入冷糖液少许再煮沸。如此反复2—3次,捞出核桃,连同糖液一起倒入容器内再浸1天左右。

4. 烘烤、修整、包装:把浸渍去核桃捞出,沥去糖液,放在烤盘中送入65—70℃烤房内,烘1天左右,水分含量降至18—20℃时取出烤盘,趁热翻动一下果肉,防止粘连。冷却后,用小刀裁去干边、斑点,然后进行包装。这种方法制作的桃脯,呈黄色,酸甜可口。具有桃香味,总糖含量50—60%。(郭跃辉)

香菇保鲜方法

笔者经多次试验,用硫代硫酸钠和亚硫酸钠溶液对香菇的保鲜作用有良好的效果。

方法是将成熟的香菇采摘下来后,放在0.1%的硫代硫酸钠溶液或0.1%的亚硫酸钠溶液中浸一下,立即提起,在塑料薄膜上放置10分钟,待菇表面稍干后,即装入塑料袋中,封口。再入在18—24℃的环境中。由于硫代硫酸钠和亚硫酸钠见光遇水易分解,因此,应随用随配,溶液不易早制久用。

实验表明:用0.1%硫代硫酸钠溶液或0.1%亚硫酸钠溶液的保鲜时间比浸水的要长5天,水浸的在第2天就开始化解。装袋封口后,放在10℃以下的环境中,除浸水的在第3天化解外,用0.1%硫代硫酸钠溶液和0.1%亚硫酸钠溶液处理的,保鲜时间均在10天。(上饶地区农用微生物实验所 梁向忠)

腌制酸菜加入维C可去毒害

酸菜中含有大量的亚硝酸盐,人们吃了这种物质后,会引起中毒,出现皮肤和嘴唇发紫、头痛、头晕、恶心、呕吐和心慌等症状。另外,亚硝酸盐进入人的胃后,还会形成一种叫做亚硝胺的结致癌物质。

为了使人们吃上可口无毒害的酸菜,经研究试验发现,在腌制酸菜时,按每公斤加入维生素C400毫克(大片加4片,小片加8片),可阻断75%的亚硝酸盐产生,还能防止酸菜发霉腐烂。腌制时,用凉开水将维生素C溶解,切忌用热水,以免破坏维生素C。