

目 次

第一章 几种通用的保存食品方法	1
1. 保藏食品的基本原理	1
2. 晒 干	3
3. 风 干	4
4. 烘 干	4
5. 石灰埋	4
6. 盐腌和盐渍	4
7. 醋 渍	5
8. 糖渍和酒渍	6
9. 蜜饯和糖渍	6
10. 窖 藏	6
第二章 蔬菜和豆类的加工	8
1. 油菜苔干	8
2. 霉干菜	8
3. 咸 菜	9
4. 梅 菜	9
5. 榨 菜	10
6. 香椿芽	11
7. 笋 干	11
8. 笋 豆	12
9. 虾油辣椒	12
10. 毛豆干	12
11. 熏青豆	12
12. 霉黄豆	12
13. 大豆酱	13
14. 蚕豆酱	13

15. 甜面酱	13
16. 食菌干	14
17. 腌食菌	14
第三章 块根类的加工	14
1. 马铃薯干	14
2. 马铃薯粉条	15
3. 咸薯蓣	15
4. 薯蓣干	15
5. 淡薯蓣丝干	15
6. 咸薯蓣干	15
7. 胡薯蓣干	16
8. 番薯干	16
9. 干 姜	16
10. 糖生姜	16
11. 醋大蒜	17
12. 醋芥头	17
第四章 果品的加工	17
1. 果品的初步加工	17
2. 果 干	19
3. 果子酱	21
4. 果 泥	22
5. 蜜饯制品	22
第五章 蛋品的加工	25
1. 咸 蛋	25
2. 广东腌蛋	25
3. 糟 蛋	25
4. 皮 蛋	25
第六章 鱼类的加工	27
1. 风 鱼	27
2. 咸 鱼	27
3. 糟咸鱼	28

4. 魚 松	28
5. 醉 蟹	28
6. 咸 蟹	29
7. 咸水虾	29
8. 虾 干	29
9. 虾 米	29
10. 虾 酱	29
11. 蚌肉干	29

第七章 肉类的加工 30

1. 咸猪肉	30
2. 咸牛肉和咸牛舌	30
3. 糟鲜猪肉	31
4. 酱渍肉	31
5. 五香牛肉脯	31
6. 五香牛肉干	32
7. 香 腸	32
8. 香 肚	33
9. 肉 松	33

第八章 其他食品的加工 34

1. 辣椒粉	34
2. 辣 油	34
3. 鲜笋油	34
4. 葱 油	34
5. 鲜菌油	35
6. 蟹 油	35
7. 虾子酱油	35

第一章 几种适用的保存食品方法

我們所生产的各种食品，不論荤的（如肉类、魚、虾、蟹等）或素的（如蔬菜、瓜果、谷类和豆类的加工品），一般都是比較容易变坏的；保存食品的目的，就是想办法叫它們不变坏，或者能够把食品保存一个相当长的时间，以便需要时随时可以拿来吃或加工。这无疑的在經濟上有重大的意义，不但可以减少物资的损失，也可以增加我們的收入。

1. 保藏食品的基本原理：我們所生产出来的各种食品，原来是供給人类吃的，但是有时老鼠和虫类（如蛀虫）会来偷吃；在自然界里普遍存在着的一类微生物（见图1），更会对食品大肆破坏，如鮮肉的腐敗发臭，就是因为細菌的作怪；馒头和年糕等食物的发霉，是因为有霉菌生长；黄酒的变酸，便是因为有酵母在捣乱。还有空气里的氧气，也对某些食品有分解和破坏的作用，如猪油的发油酸，和火腿风肉油头的发黄，都是因为脂肪被氧化分解的关系。食品（尤其是肉类和蔬菜）本身所存在的一种“自体分解酶”^①，也会使食品变軟、出水、和容易碎裂。此外，温暖能促使虫类和微生物的生长繁殖，以及化学变化（如氧化）^②的进行；水分和潮湿是微生物生长繁殖的重要条件之一，例如含水分太多的面粉，便容易发热和变酸，把牛肉晒干

① 酶是一类化学物質，它的种类很多，存在于动物和植物体内及分解物中。如我們把一口洪飯放在咀內多嚼几下，便慢慢有一些甜味，这是因为口腔里有一种“淀粉酶”，把大米飯里的淀粉轉化为麦芽糖，所以有甜味。自体分解酶是存在于动植物体内的另一种酶，它能分解蛋白質，在动植物活的时候它不能发挥作用，一旦死了以后，它就特別活动，結果把动植物的組織分解了。例如鱼类死后不久，全身肌肉僵硬，但是过了些时則发軟了，发軟就是受自体分解酶的影响。

② 氧气主要存在于空气里，它是很活动的化学元素，当它与别的化学元素或成分結合时（化合），就叫做氧化，被氧化了的物質，其性質上起了改变。

了，便不容易变坏。

我們明白了食品腐敗變質的主要原因，就可以想办法来防

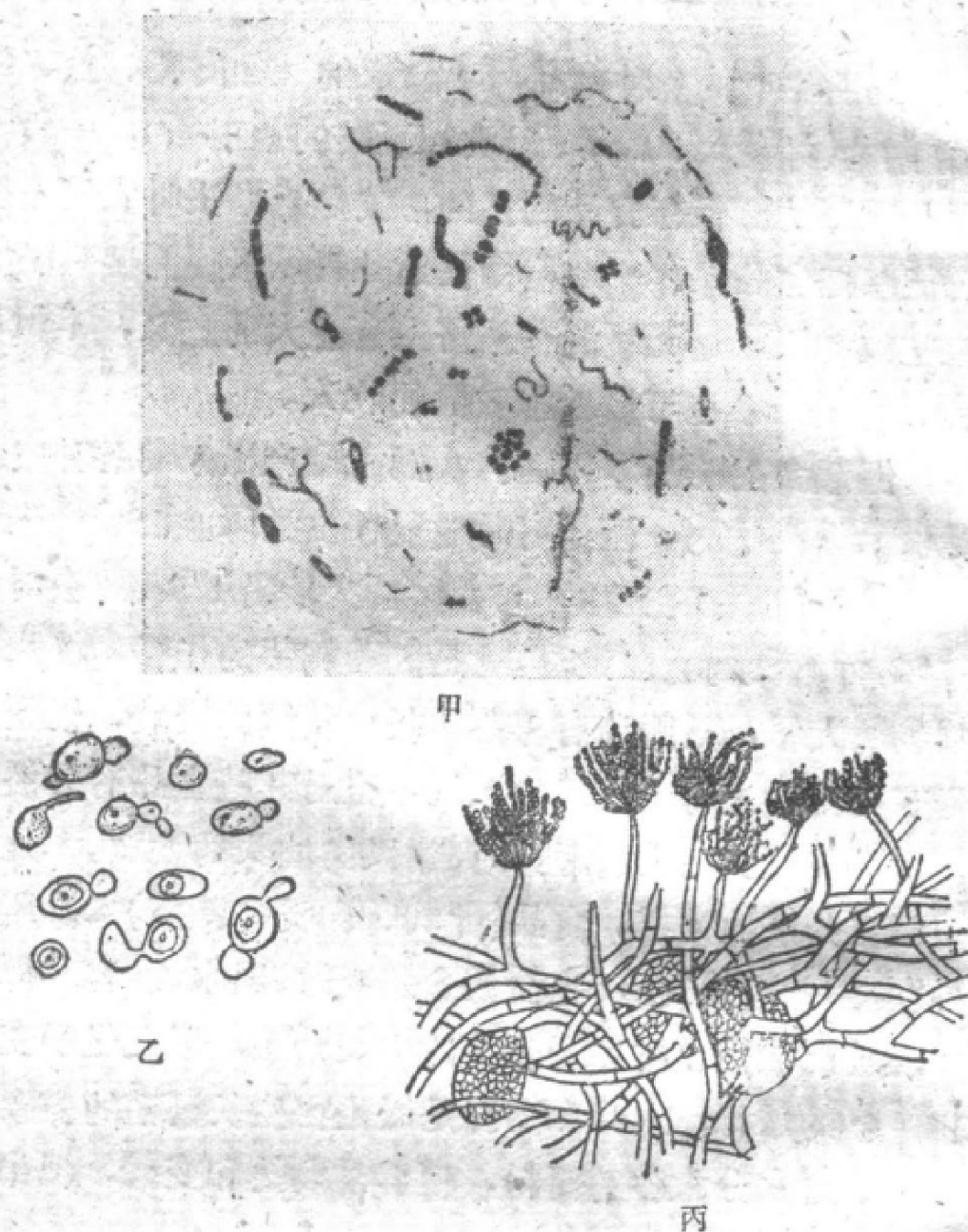


图1 对人类健康和食品的变质有关系的各种微生物：

甲.在显微镜里所看到的细菌的各种形状，图中所示的细菌已经放大了930倍；它们的形状主要分为球状、棒状和螺旋状，有的单个，有的相互粘连在一起（成链形、念珠状或块团）。

乙.酵母菌，它们能够生芽；把一滴酒酿露放在显微镜下面一看，就可以看到数不清的酵母在里面。

丙.霉菌的一种（蕈状菌），霉菌的构造比细菌和酵母菌复杂，图中所示的蕈状菌，它包括菌丝、孢子及子囊壳。酱油、浆糊和米面的发霉，都和霉菌有关系。

止它，所有各种保藏食品的方法中，其基本原理不外下面所介绍的数种：

(1)防止虫鼠蛙吃食品，如做好除四害工作，建筑防鼠防虫仓库，在食品(如谷粒、豆类)上喷洒农用杀虫药剂(六六六)，但在加工食用时都必须洗净。

(2)把食品保存在低温中，或者把它们冻结起来，使微生物不能生长，自体分解酶不能活动，化学变化的进行缓慢。

(3)尽量除去食品中的水分，并且使它们保存于干燥状态。

(4)把食品用盐腌和糖渍起来，在浓的盐水或糖浆中，细菌也不会繁殖。

(5)使食品发酸(酸菜)，或把食品保存在醋里，细菌的生长也受了抑阻。

(6)设法使食品不和空气接触，如浸在油里或装在罐头里。

(7)在食品内加入防腐剂，制止细菌繁殖，于是食品就不会变坏了。但是防腐剂不能随便乱用与乱加，只能用经卫生机关许可的和没有毒的化学药品，如苯甲酸(安息香酸)、苯甲酸钠(安息香酸钠)、亚硫酸^①等来作食品的防腐剂。

2.晒干：把食品放在太阳下晒干，是顶经济的办法。我们可以预测天气或与气象观察站联系(也可以看报纸上的气象预告)，选继续几个晴天，把食品晒干了。但是在晒的时候要注意卫生：第一、要防止苍蝇和其他虫类停到食品上去，第二、

①苯甲酸或者叫做安息香酸，为白色针状或针状结晶，稍稍能溶于水里，有防腐及杀菌的作用。

苯甲酸钠即安息香酸钠，为白色结晶粉或小粒，能溶于水里。

亚硫酸为无色液体，具刺鼻气味，能溶于水。

上述三种防腐剂在化学原料公司都有出售。

要防止灰沙落入，所以最好是无风或少风的晴天；第三、勿将食品随便摊晒在地面上，凡是可以挂起来的应该挂起来晒，可以盛在竹筐或竹团筐里的，应该盛在竹筐或竹团筐里晒（把它们放在竹架或木架上）。有的食品如鳗鱼干、鲤鱼干则不适宜于晒干，因为多晒了会走油、发黄和发油霉。

3. 风干：将食品挂在通风阴凉的地方，让它慢慢地干燥，这是我国民间在冷天里保藏食品的方法之一；如鳗鱼干、香肠、风鸡等。但在风干的时候，也应防止灰尘的积聚和生虫。

4. 烘干：是利用火力除去食品里的水分，一方面可以增加食品的保存性，另一方面又可增进食品的风味；但是这个方法比晒干和风干要花费一些钱，弄得不好把食品烤焦了，因此造成损失。烘的时候火力不可太旺，并且要分布均匀，小量的食品可以利用火缸^①烤烘，图2的设计则适用于处理较大分量的食品。

5. 石灰埋：为了防止干燥的食品再吸收外界的水分，可以把食品分装成小纸包以后，贮藏在可以密闭的木箱或洋油箱内。箱内放入几个石灰包，即用新的桑皮纸把生石灰块包起来，放在箱子底部的四角，以后放入食品，盖好箱盖，在箱盖的四周糊上糊纸条，纸条干燥后涂上一些油脚或桐油，湿气便不容易侵入。有时为了要吸去食品中的水分，可以把它们埋藏于新鲜的消石灰粉里面。

6. 盐腌和盐渍：用盐来腌制食品（如咸菜、咸肉、咸鱼），已有很长久的历史。因为在浓的盐水中，一般微生物都难以生长，所以能够使食品不容易变坏，并且使食品有一定的咸味。但

^①火缸在烧草柴的农家很容易置备，便是把一小缸一半埋入土内，缸底垫好冷柴灰，用时先倒一筛糠（籼穀）和细柴末，再倒上从灶头里拿出来的熟火柴灰，上面在稍加一些冷柴灰。这样使糠与柴末慢慢地烧，可以燃煮；于火缸置一铁丝网筛子，便可用以烘干食品。

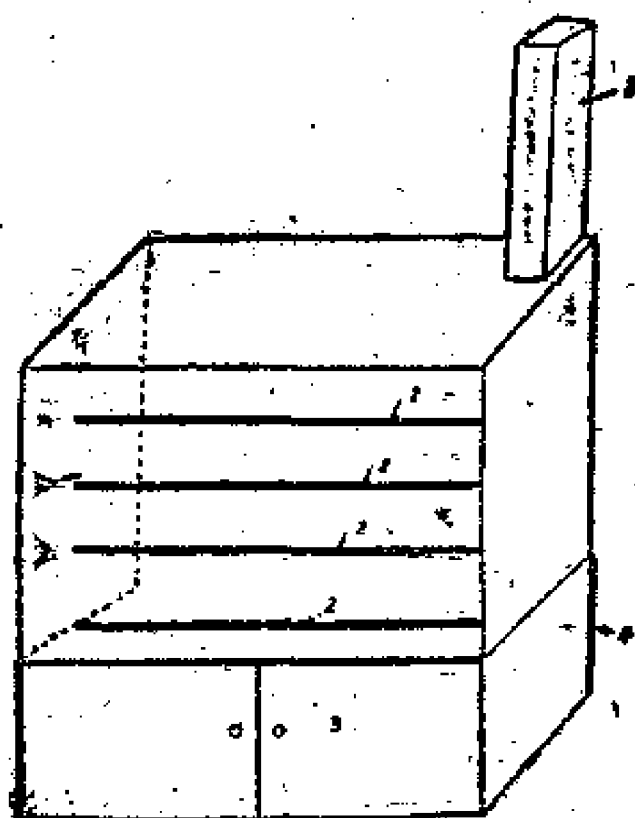


图2 烘 爐

用磚头砌成。1.烟囱； 2.铁管或竹竿，每层平搭三条，共3—4层，其上可置筛子或盘子，以便把食品烘干；前方应为两扇对开的木板门，未输入； 3.薄洋铁门，把门打开便可放入炭盆（最好用炭块，便于调节火候）； 4.为盖墙的底脚，外面最好抹上水泥，可便于洗刷。烘爐高約7市尺，长约6市尺，深3市尺。

是在醃制的时间要注意：（1）盐的分量要足，醃得太淡了食品仍旧会变質；（2）醃的时间要够；（3）醃的时候天气不可太暖，不然食品沒有醃透，却已經发臭；（4）要防止外面的生水（如雨水）进入到醃缸里去，因为这样会把盐滿冲淡了，引起食品变坏。所用的盐必須清洁，要用食盐，不可濫用工业用盐^①。同时要防止虫、蝸牛、蜈蚣或鼠类跌落到醃缸里去。

7.醋漬：大蒜头、蕎头、番茄和黃瓜之类，往往可以把它們浸漬于白醋里，便能經久不坏。当醋酸浓度在4—6%的时候，一般細菌便会死亡，但是酵母和霉菌則比較有抵抗力，所

①工业用盐內往往含有亚硝酸盐，可以引起人的化学性中毒。

以发酸的泡菜仍旧会发白花(有酵母生长)。有时也可以使食品自然地发酸,如酸奶子和酸菜,也可以保存一个短时期而不会变坏。

8. 糟渍和酒浸:把咸鱼或鸡蛋用酒精(也可以用酒酿代替)糟起来,一方面可以增加风味,另一方面也多少可以延长保存时期,但效果不很显著。有的时候可干脆用白酒或黄酒代替酒精。大多数果子可以浸藏于白酒内(如杨梅、桂圆)或黄酒内(如红枣、黑枣),则兼有保藏和加工两种性质。

9. 蜜饯和糖渍:把园艺产品如桂花、玫瑰花以及各种水果等,用蜜或糖渍起来,也可以经久不坏。所用的糖和蜜要清洁,并且在保存过程中要防止苍蝇、蚂蚁和蟑螂等的进入。

10. 窖藏:蔬菜如萝卜、蕪菁、马铃薯等应用这种贮藏方法,可以藏过秋季和冬季,并且常能藏到来年五月,有时还要长久些。尤其适宜于我国西北及东北一带土地干燥的地方。其法为选定一个不会淹水的地点,于窖藏前几天掘好一条长条形的壕沟,沟长5—20公尺,宽1公尺,有时可以到3公尺;深0.4—1公尺(南方浅,北方深);壕壁直的或斜的都可以。掘壕沟的时候,把上层土与下层土(心土)要分别堆放。

选不蛀不烂的农产品堆置于窖内,先盖上所掘出的上层土,在粘重土壤上要先复盖一层藁秆(麦草),以后再盖土。所盖的泥土要高出地面15厘米左右(4市寸半),或高出蔬菜层20—25厘米(6—7½市寸),成为小土丘的形状。并且在地窖边也应该盖上泥土,以免雨水流入地窖里去。在寒冷地区则盖土工作可以分做两三次进行,以厚一些较好,这样可以防止蔬菜结冰。

图3及图4所介绍的,为我国东北一带民间常用的贮藏蔬菜用的方窖和条窖,也可以供读者们的参考。

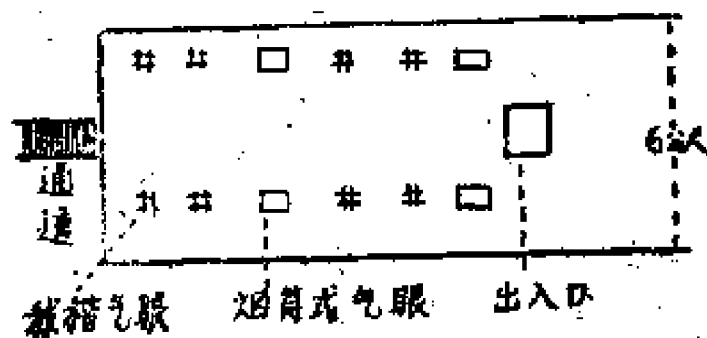


图3 我国东北贮藏蔬菜的方窖：

坑上口宽6公尺，下口宽5公尺，深3公尺，长30公尺；可以按照贮藏蔬菜的数量多少而定。首先架上一条大的纵梁，以后每隔1.6公尺架横椽木一根；每隔两条横椽于二横木中间用秫秸交叉做成1.5公尺的方形气眼一个，最好每隔两个气眼再做一个烟筒。正中开一1公尺见方的出入口一个。然后铺上1尺来厚的秫秸，再盖土30公分左右厚的泥土。

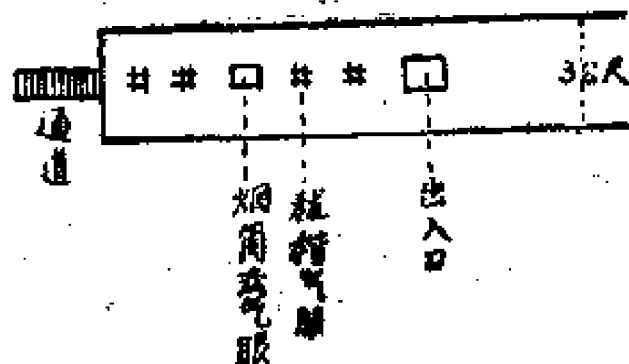
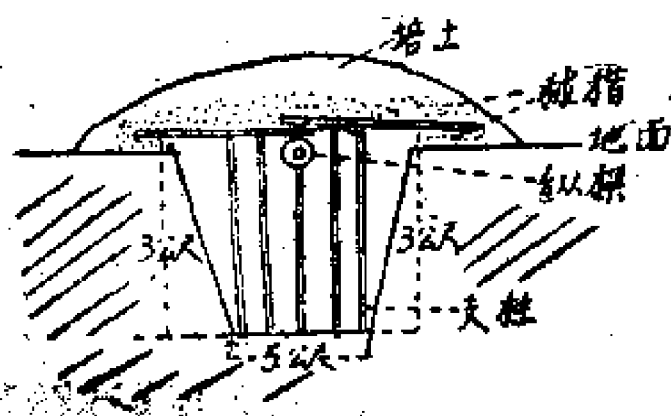
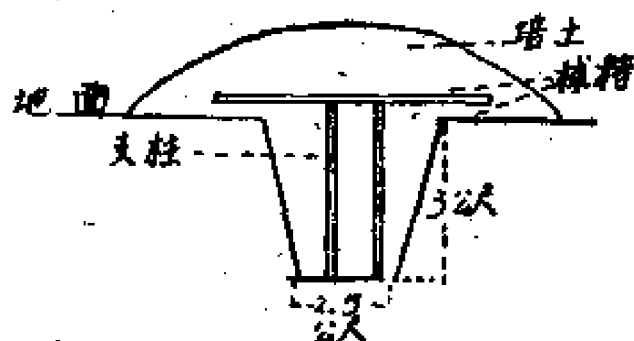


图4 我国东北贮藏蔬菜的条窖

窖的上口宽3公尺，下口宽2.5公尺，深3公尺，长30公尺。挖掘的方法如方窖，每个横椽架两根支柱，出入口宽1公尺，长60公分。



此外，在季节(冬天)和气候条件(寒冷地区)合适的地方，也可以应用冷藏或冻藏的方法把食品保存起来。

第二章 蔬菜和豆类的加工

1. 油菜苔干：当油菜（即芸苔）抽苔的时候，在它沒有开花前，折下菜苔，运送到加工場地。先用清水洗淨，另以一大鉄鍋裝清水到八分滿，用猛火燒開，然後成把（每把約半斤）的將菜苔投入沸水里，用長竹筷撥開，俟菜苔已燙軟，但顏色仍翠綠的時候（決不可把它燒成草黃色），趕快用竹筷撈出菜苔，攤晾于竹籃內，由另一人把已燙熟的菜苔逐一挂晾于預先綑好的粗麻繩上，使它晾干。加工的日子要預測有六、七天好天氣的時候進行。

等到晾到九分干的時候，可以收下來，但仍須排列整齊，用大剪刀剪去老头（剪成寸把長），乃將嫩頭（可剪短，也可以不剪短）和老头分別攤放在團簍中，置于太陽下晒一天。干燥后，貯藏在可密閉的馬口鉄箱內或錫罐里，為防止轉潮，可于箱底預先放入几包石灰包。

此種油菜苔干，即南貨店里所出賣的“萬年青”，貯藏得好，可經年不壞。嫩的可配以小蝦米、醬油和麻油，用開水沖湯吃，為夏天里的衛生食品；也可以作為洋菜拌鷄絲的配料。老头可以用來烤肉吃。

2. 霉干菜：用芥菜（上海人叫做弥陀芥）作材料，把芥菜割取后先在太陽下晒一天，晒的時候頂好把芥菜逐棵倒挂在鉄絲上。以后收起來，堆放在屋子里蘆席上一、二天，使它堆至半黃。再用清水洗淨，瀝干，用手撕下老葉，再用刀把菜頭切下，菜頭可以做齏菜頭吃。將老的菜葉切下，菜梗再行剖切成半。把嫩菜和老的菜葉等都切成寸把長，一起放在缸內，拌入食鹽；每百斤壓黃芥菜約須用鹽20斤。以后裝入到甕里，隨裝隨壓，越結實越好。最后在甕口里擇以竹片，甕口用干荷葉封

包好，置于阴处，經一个月以后，便可开鬃，把菜成把捧出，同时挤出一些滴汁，摊洒在竹团篱里。晒到九分干后，便可以貯藏在干燥的鬃里。

3. 咸菜：腌咸菜所用的原料，可以用雪里紅、大白菜及芥菜等。腌制的時間以冷天为合适。最好在一廣場上編好粗鉄絲，将从田間收获的青菜，先用水（最好在流动的河水里）逐棵洗淨，除去泥砂等脏东西，并摘去老叶、枯叶和虫蛀叶，逐棵倒挂在鉄絲上，使水瀝干、晒干或晾干。在一只清洁干燥的咸菜缸里，逐层放入菜一层，撒上盐一层，并用手撒揉，或以石臼輕搗几下；如法逐层鋪入青菜和撒入食盐（青菜七担，用盐一担）。装到将近滿缸，用大石块压之，加蓋。过两三天以后，因为菜里面的水分跑出来和盐分溶化，于是缸內便有咸菜滴。并有碳酸气的气泡发生。約腌10--30天后，便可以吃了。

腌雪里紅咸菜，可以于青菜洗淨晾干以后，不紧不松的堆置于屋角蘆席上，使菜叶子发黄以后再腌，便成所謂“压黄咸菜”，味道特別鮮美。

以上所講的是用整棵的青菜腌制咸菜的方法。此外有所謂鬃头咸菜，是将压黄的雪里紅切成寸把长，然后和食盐撒揉于鬃內，要撒得结实；以后在鬃口撐上竹片，用竹叶、干荷叶、油紙或黄泥封口。經過三个星期后可以食用。此种鬃头咸菜运输方便，随时取出便可以吃。

4. 泡菜：很多种类菜蔬象：卷心菜、黃瓜、豇豆角、大小辣椒、菜花头、蒿苣、蘿蔔、胡蘿蔔、生姜等，都可以用来做泡菜。这些原料一般只要洗淨瀝干后，便可以整棵放入到泡菜鬃內，至多只要对切开。但豇豆限切5寸长，黃瓜削去头尾，生姜刮去皮以后可切成連刀片，大辣椒最好用大針在它的四周刺几个小孔。有的人主张把黃瓜和蘿蔔等，先对劈或一开四，在

太阳下晾晒半天，以后再泡，吃起来味道更脆。

做泡菜最好买一只特制的泡菜龔，洗净，其内部和盖子用开水烫泡消毒。另以粗盐1分，溶化在10分开水里，等它冷了以后倒入泡菜龔内，但勿要把盐汤的底脚也倒了进去。再加入高粱酒一小杯(2—4两)，花椒和白椒十几粒。调入盐汤的分量以占龔内容量的三分之二为足，不够可以再加，切勿随便掺入一些生水，这样不合卫生。准备好以后便可放入蔬菜，并在蔬菜的頂上用清洁的竹筷撑压好，以免菜(如辣椒等)浮上来。盖好龔盖，并在水槽里灌好冷开水。乃把泡菜龔放在不冷不热的地方，切勿晒着太阳或靠近爐灶，因为温度太高，泡菜容易变坏。泡一两天以后，就会听到水槽里有气泡跑出来顶动龔盖的声音，表示内中的菜已在发酵，不妨开盖看一下，并用竹筷翻拨，倘使看到有些瓜菜的顏色已經从青翠轉黃綠，便可以先拣出来吃。

日子久了，龔内的沟里会生白花(酵母生长)，这并不是坏了，只要放入大量新鮮的瓜菜，白花就会消失。或者把泡菜都捞出，再加入一些高粱酒，搅几下，也可以使白花没有。汤汁泡用过久，盐分被菜吸去，可以再加入些盐或浓盐汤。龔口封气的水槽里的水，不要让它干了，并且要常常注意清换；最好平时在泡菜龔的頂上盖好一张白紙，以防止灰尘落入。

5. 榨菜：取生榨菜头(芥菜类)洗刷干净，以后剥去粗皮，用刀切成2—4块，用竹青絲串好，挂在菜架上或屋檐下晾晒，平均要晾晒七八天，有时要十几天，以晒到用手按菜头的边角时，稍觉坚硬为度。晒制榨菜时，以晒得干一些較好，否則制成的榨菜不耐久藏。100斤生菜头大約可以收24—27斤干菜头。随时将菜头收下，置于竹篮或斗筐中，撒盐于菜头上，每100斤菜头約須加精盐7斤，撒盐时应用两手上下将菜

翻拌，并同时搓揉，使盐与菜头充分混合。以后逐批倒入咸菜桶内压紧，每装一层，再撒盐一层。以后加上木板。桶的底侧有小孔，可使盐渍流出，将流出的盐渍收集于容器内，以供淘菜之用。

腌后三、四天须翻缸一次，翻时用二齿木耙将菜从桶内掏出，置于斗筐内，照上述方法按每100斤再加盐6斤，以后仍置回于桶内，仍逐层压紧、撒盐、装满、加盖。于翻缸后6—7天，待盐都溶化时，将菜取出，倒入于盐渍桶内（桶内的盐渍即从咸菜桶底侧流出的，经加热煮沸，冷至微温），用木耙上下翻动，淘去泥沙及灰尘。以后用篾筛捞置于木制的榨盒或竹做的篾包内，榨压半天或一夜，以菜中水分约减一半为度。以后用手指及小刀逐个除去筋皮，置于斗筐内加盐及香料，每100斤菜加盐3斤半，香料20两。香料的配方为：辣椒粉10两，花椒3两，茴香、广香、上桂、山茶、干姜、甘草及白芷粉各1两，拌和于菜内。

将榨菜坛先用热水洗净、晾干，次以棉花蘸酒精（含水较少的高粱酒也可）将其内部遍擦一次，以后将榨菜装入，随装随用一木棍压紧，越紧越好，俟装满为度。此时，须在坛口倾酒精少许，撒盐一层，放菜筋一层，再用干燥的榨菜叶，填塞坛口，越紧越好，最后用由生石灰二分，豆腐二分，猪血五分，充分搅合涂于棉纸而制成的涂料纸封住坛口。

6. 香椿芽：把香椿树的芽（注意！臭椿的芽不能用）摘下来，洗净，放在竹筛内晾干，用细盐腌在小篾里，上面撒布花椒粉和茴香粉，用黄泥密封好篾口，经过两星期以后就可以吃了。

7. 笋干：把新鲜毛笋，剥去笋壳，切去太老的部分，再切成薄片，放入锅内，加入清水及食盐，煮熟之后摊铺在竹筛

里，在猛烈的日光里晒干即可。若用純醬油代替鹽，則做成笋干的味道更好。

8. 笋豆：把黃豆洗淨，另將鮮毛笋切成肉丁大小的小塊，一起放到鍋子里，加水、醬油及白糖少許，用文火煮熟。但黃豆發脹時會吸收大量的水，所以為了防止燒焦，應時刻補加清水適量，等到豆已軟熟時，就應該使湯收干，最後把笋豆自鍋內盛出，攤在竹因簍里晒干。有時也可以加入一些生的花生仁一起加工。

9. 虾油辣椒：裝虾油于小罈子或大口玻璃瓶內，以七分滿為度。將田間采來的青辣椒用清水洗淨，瀝干，對剖之，除去內部的籽和柄，即浸入于虾油中，蓋好罈口或瓶蓋，經七天后便可以取食。也可以不必將辣椒切開，改為用手將辣椒柄連內部心子一起拉脫，同樣可以把籽除去，這樣看起來辣椒是整只的，好看些，但是裝到罈子里去的分量要少些了。

10. 毛豆干：將毛豆摘下，洗淨，選取豆肉飽滿的豆莢，在清水或淡鹽水里煮熟，但切勿燒至莢壳松裂。以後撈起，放在淘簍里瀝去滴水，攤晒于竹因簍上，以在太陽下一天晒干頂好，不然可以再用火把它烘干。

11. 熏青豆：將新鮮毛豆的壳剝去，和水放在銅鍋內，加入食鹽少許，煮熟以後撈起，攤鋪在竹因簍里，在太陽光下晒到五成干。以後在火缸上，用木屑火緩緩的燻干，便可裝入于瓷瓶中。

12. 霉黃豆：將黃豆洗淨，放入鍋里加清水適量，把它燒酥。冷透後，瀝去多余的水分，放在簍里加蓋，讓豆發霉，長白毛。等長出的白毛倒下和湯汁發粘，把豆倒在淘簍里晾一天。以後再裝入于瓷罈或大口玻璃瓶內，加入黃酒、鹽、生姜屑、陳皮屑，浸兩星期後便可以吃。大約5斤黃豆要用半斤黃

酒，1—0.5斤食盐，生姜2—4两，陈皮8片。

13.大豆酱：原料可用大黄豆20斤，面粉10斤，食盐4斤，开水16斤。在一缸内，先将盐溶化于水内，等它冷却。将大豆洗净放在蒸笼里，架在水锅上蒸到熟透为止，把豆取出摊放在竹篮里，再把它移放到暗室里，冷却后在它的上面盖上稻草，使它发霉。

另将面粉加水 and 匀，做成一饼，也把它蒸熟，并且也置于暗室里盖上稻草，使它发霉。等到黄豆和面饼完全霉透了，再把它們摊在竹团簍里晒干，以后将面饼搓碎，与豆拌匀，把它们一起放在盐水缸内，日晒夜露，每天早晨用棒把酱搅和一次，经过三——四星期，便成功了。注意：在酱缸晒热了的时候，切忌落下雨水在里面，以致酱变酸味。所以要预先编制尖顶圆盖的竹笠，以便盖于酱缸上，防止雨水侵入。晒酱的时候也要防止苍蝇产蛆或灰尘落入。

14.蚕豆酱：将干蚕豆5升泡在清水里经过1—2夜，就捞起盛于竹箕内，每隔两、三小时用清水淋一次，约经过2—3天便发芽。发芽后剥去其皮，并把豆肉分成两瓣，拌和面粉，放在蒸笼里蒸熟；以后可摊铺在大簸箕里，使它冷却到微温时，即盖上稻草，放在不透风的屋子内，经一星期之久，使它发霉和长出白毛，就可把豆移到瓦钵里。另以食盐1斤，花椒5钱，在锅里炒到干香，用开水（水量为豆肉量的一半）溶化，冷却后，放入红大辣椒碎末3斤，于是一起加到瓦钵里，拌匀，露晒7—15天，每天早晨搅和一次，乃贮藏于小钵内，经过三星期后便可以食用了。

15.甜面酱：把小麦面粉16斤，放在大钵子里，加入清水，做成面饼，放在蒸笼里蒸熟。移到簸箕里，盖上稻草，放在不透气的屋子里，经过一星期，使它发霉长白毛。再把它搓成

碎末状，置于大瓦钵内，加入盐水（将1斤精盐化于1斤沸水内，冷却后备用）曝晒几个星期，每天早晨搅拌一次，以后分装于罐内，每罐装1斤，加盖，在蒸笼内蒸透，用韧纸条封好，为口味甜美的调味品。

16. 食菌干：靠近森林或山野的农村，常可采集食用野菌，予以加工干制，增加生产。新鲜食菌很容易败坏，所以当天采的就应当天干制。干制前应清除夹杂物（泥土、草屑等）和虫咬过的菌。然后在铁丝筛上铺牛皮纸一张，摊菌于其上，摊时将每一菌的菌柄向下，置筛于火缸上，用糠糠火烘干之。

17. 腌食菌：最好采菌蛋未开的鲜菌。伞菌先清理，修除菌柄并分级，然后洗净。菌伞朝下装在清洁水桶内，每层食菌厚约6厘米（1寸8分），上撒精盐。盐的用量约占菌总重量的5—6%，装好后，在食菌上放一块园木板，板上加重压物（洗过及煮过的鹅卵石），两三天后，食菌便下沉，流出盐水，再装入食菌和食盐。放在地下室或窖洞里，经30—40天即可。

或于食菌装满后，封盖，灌入盐水，每20市斤菌灌盐水2市斤。鲜菌也可以用虾油浸腌，或配搭红辣椒一起用虾油滴浸腌。

第三章 块根类的加工

1. 马铃薯干：选个头大、皮薄、芽眼浅的马铃薯，仔细洗净，削去皮及挖去芽眼，然后切成薄圆片或细条（厚2—3分），浸入于清水内漂洗2—4小时，这样则马铃薯片条不会变黑。以后将片条盛于淘箩、竹筛或铁丝筐里，另以大锅烧一锅开水，将马铃薯片条连箩筐一起浸烫3—5分钟。烫漂过后的马铃薯片条失去韧性，变成半透明状态。然后用冷水冲淋，洗去马铃薯

片条表面的淀粉浆(洗下来的淀粉浆可以喂猪), 瀝干后, 摊放于鉄絲篩上, 置火缸或烘爐里烘干。馬鈴薯干中的含水量不应超过百分之十二, 含水量太高就容易变坏。

2. 馬鈴薯粉条: 將馬鈴薯洗淨, 煮成半熟, 再用手去皮, 靜置2—3小时以后, 馬鈴薯由于淀粉糊的凝結而变得更加結实。乃用制粉条机或絞肉机压成粉条, 再將压出的粉条摊鋪在烘篩上干燥之。

3. 咸蘿蔔: 原料用白蘿蔔或紅蘿蔔都可以。切去菜叶和菜头, 仔細洗淨, 用菜刀削去細根, 再切成三、四片到十几片(看蘿蔔大小而定)分批装入斗箕內, 撒入食盐, 混和之, 以后倒入于大缸內, 用木杵輕輕搗压之使結实。每担生蘿蔔約須用盐15市斤。腌制后七一八日, 蘿蔔为盐水浸透, 即成咸蘿蔔。因为咸蘿蔔含水分过多, 所以不耐久藏, 仅适宜于当地加工, 当地消費之用。

4. 蘿蔔干: 如制咸蘿蔔方法, 但一般是將蘿蔔切成长条子或三角形小块, 摊于竹簾上在烈日下晒干, 或以竹青絲穿成一串, 挂于木架上或屋檐下晾晒至干即得淡蘿蔔干。

5. 淡蘿蔔絲干: 將大白蘿蔔洗淨、瀝干, 以后用蘿蔔絲鉋刨成細絲, 即摊于竹簾或蘆席上放在烈日下一天晒干。干时为淡黄色, 半透明, 柔軟的細条子。吃的时候, 可置于菜碗中, 在上面加細盐、白糖及麻油少許, 在飯鍋內蒸熟即可。

6. 咸蘿蔔干: 在如上法所制蘿蔔干表面半干时收取回来, 放入缸內, 加盐搓揉, 缸底先撒盐少許, 以特别的木杵徐徐搗压結实。压紧后, 再加蘿蔔一层, 撒盐一层, 搗压如前, 直到缸装满为止, 而后用大石块压之。每100斤生蘿蔔用盐12斤。腌八—九天, 盐都化水时即可翻缸。將蘿蔔从缸里取出, 缸底盐水倒入于小桶內。置蘿蔔于竹团簾上, 充分翻拌, 加入花

椒、玉桂及細辣椒粉，隨撒隨拌，再裝入缸內；缸底先撒鹽少許，以後裝一層蘿蔔撒一層鹽，每100斤蘿蔔用鹽4斤。醃八、九天，鹽已化盡時可取出攤于竹團篋上晒干。最後貯藏于綫子內，防止水和塵土進入。也有將蘿蔔干晒到半干時，放到蒸籠內蒸熟，以後再晒干，這樣所得的蘿蔔干顏色深褐、半透明、質地柔軟，口味鮮美。

7. 胡蘿蔔干：選取生長發育良好的胡蘿蔔為原料，凡是歪曲不正、分叉、細小、腐爛和蟲咬的胡蘿蔔都要剔除。修除青綠色的根頭部，仔細洗淨，用刀刮去皮，切成細條或小圓片，用開水燙漂。也可以先將整個胡蘿蔔放在開水里煮15—25分鐘，然後用冷水沖洗、冷卻再切碎，烘乾或晒干。

剛干制成的胡蘿蔔片很脆易碎。不過在貯藏期間會變成有韌性。晒制成的胡蘿蔔干應呈橙黃色，有甜味。

8. 番薯干：有熟制與生制兩種。

生制法——選大的，沒有爛斑的番薯，仔細洗刷干淨，削去皮，用蘿蔔絲鉤刨成細絲，放在團篋內，在烈日下晒干即可。

熟制法——如上法將番薯洗淨、剝皮後，切成2—3寸長，2—3分厚的片條或圓片，放到蒸籠里蒸熟（不要太過火），以後在火缸上烘乾或太陽下晒干之。

9. 干姜：取老姜洗淨泥土，摘去嫩芽，用刀切成薄片，放到蘆席或竹團篋上，在好太陽里晒干後，貯于馬口鐵箱（箱內須鋪紙）或綫子內。

10. 糖生薑：選取新嫩的生薑10斤，先把生薑的皮和葉管刮去，用清水洗淨，瀝干，以後用快刀切成薄片。另以沙白糖3斤，加水少許，放在清潔的銅鍋內用文火熬煮，加入桂花適量，攪和均勻，再把生薑加入，煮沸半小時，傾在大搪瓷盆

或石台上，任它冷却凝結便成。

11. 醋大蒜：于瓷罐或大罐內注入10斤紅醋或白醋，在醋里再加入食用糖精片50片，然后将大蒜头剝去一些外皮，剪短硬梗，浸醃在醋里，把罐口封好勿使泄气，經過十几天后，便可以取出食用。

12. 醋芥头：和做醋大蒜的方法差不多。在小缸或大瓷罐里，注入10斤白醋，加入2斤白糖（也可以用糖精片代替白糖），搅动之，使糖完全溶化。而后将新鮮的芥头浸入，把罐口封起来，使其勿因漏气而变质，并可防止蒼蠅、蚂蚁、蟑螂和灰尘等落入。經過十天左右，就可以吃了。

如供应当地零售，可捞起瀝去糖醋汁，貯存于搪瓷盘或罐里，若运往外地銷售，可整罐运送，也可以半斤、1斤的分装在大口玻璃瓶里，加入新配好糖醋汁，并把瓶盖密封好。

第四章 果品的加工

1. 果品的初步加工

目的在把我們园艺产品（包括水果和花朵）經過初步加工，再运送到城市的工厂里去，供制造果酱、果膏或果泥的原料。果品經初步处理后，不但在运输的时候不会霉烂，并且可以长期保存，因之大大地减少經濟上的損失。

（1）亚硫酸保存法：先用柞木或白楊木做成琵琶桶，內面涂上石蜡^①。桶以能装100斤的为合适。将苹果或梨洗淨、瀝干，用刀对劈或一劈四，装入桶內，不要装满，但至少装到八分滿。并灌入百分之一浓度的亚硫酸溶液，其用量約占果实重量的百分之十五。桶口用石蜡浸潤过的軟木塞住，木塞下端垫

^①石蜡是煤汽油的副产品，化工原料公司有卖。

一块干净的麻布。把木塞的上端锯断，并在其上用小钉钉一块圆铁片，把整个桶口封起来。封桶后，把桶滚动2、3分钟，使桶内东西均匀混合，便可以运出去。

② (2) 苯甲酸鈉保存法：处理的方法大致和以上所介绍的亚硫酸保存法相同，所不同的便是灌入于桶里的药水不是亚硫酸，而是苯甲酸鈉溶液。苯甲酸鈉可以向西药房或化工原料公司购买，它很容易溶化在清水里；大约每100斤水果要用2两。同时只要把它溶化在水里（水要清洁，最好用冷开水），以后灌入于水果桶内便成。

(3) 食盐保存法：供做蜜饯用的青梅胚、李子胚、桃胚和橄榄胚等，一般多用食盐作初步保存。现在先介绍青梅胚的加工方法如下。

每140斤青梅大约要用34斤食盐。盐要用干燥纯洁的，先取出盐2斤，用少量清水把它化成盐卤。选稍稍发黄的青梅，按一层青梅一层盐（先用27斤）的方法装入于大木桶里，梅层厚约1尺，盐要撒布均匀，并且要上层撒得多些，底层可以少些。装满了以后，将盐卤洒上，使低层的盐溶化。大约盐渍十几个钟头以后，将盐水抽出，再将剩下的盐全部撒在面上，用比大木桶口稍为小一些的盖子盖好，再压上一块大石头，让它盐渍50天左右便成。

李子胚 每140斤七、八成熟的李子要用29斤盐，李子要先在细缝筛筐内旋转5分钟，使它的表皮擦伤一些，盐便容易透入。

桃胚 每100斤要用盐18斤，明矾2—4两。要先将桃子对劈。

橄榄胚 每173斤黄橄榄用盐35斤。

金桔胚 每140斤金桔用盐34斤。

2. 果 干

(1) 杏干：选果实大，肉厚，质地致密，含糖量高，深橙色的杏子做原料。杏子应在当天早晨采收，分量以在当天能处理完毕和摊晒为度。

去核半果杏干 用薄刀在杏子的缝合处切成两半，去核，把半果摊晒于盘内。摊晒时应将剖面(肉面)向上，每盘放一层。先以12只晒盘迭成一堆，用大的不透气的木箱盖上，用硫磺燻2—2.5小时。每2市斤杏子要用硫磺3—9市分^①。晒架要离地1.5尺。到晒至七成干的时候，可以把杏子摊在阴处让它慢慢地阴干。大约要经过四天，才可完工。每100斤杏子可以生产20—35斤杏干。

去核全果杏干 先将整个杏子摊放于盘内，用硫磺燻2—3小时；以后在太阳下晒24—36小时，到果实微干时便可以进行去核工作。从果柄着生的一端把核压出，再紧压果肉，使内部不留空隙，再单层的摊在晒盘里晾干。经过六、七天便好了。

(2) 葡萄干：选无核品种，正串成簇剪收，放在篮筐或果箱内运回。另在水中先加入碳酸钾(或家用食碱)少许，烧开。把葡萄放在柳条盘里，每次2—3斤，在开水内浸烫1—5秒钟；以后提出在冷水里漂洗两三次，将碱水洗去，便可以摊晒于木盘里。两三天以后稍为干燥，即可翻动，再隔二—四天可以晒干。

(3) 荔枝干：把荔枝在成熟前两、三天摘下，放在竹筐里或木盘中晒两三天，每天上午和下午各翻动一次，以后再焙爐里或火盆上烘干。每1,000斤鲜荔枝，大约要用180斤木炭，

① 1市斤=16市兩，

1市兩=10市錢=100市分。

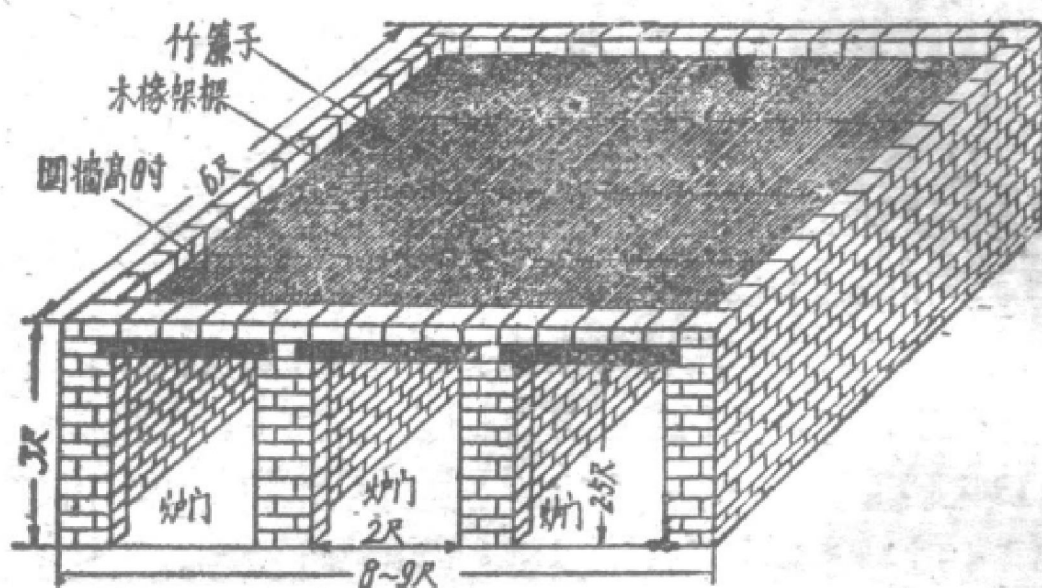


图5 烘干荔枝用的烘爐。

可以得到270斤左右干荔枝。烘干后，最好先用硫磺燻一下，再貯藏起来，可防虫蛀发霉。

(4) 枣干：等鮮枣的果皮已变紅以后采下，在开水里煮一滾，使果柔軟而皮沒有綳縮时即捞起，置蘆席上，放在太阳下晒干。或者把鮮枣采下，摊在蘆席上晒干，到枣皮綳縮，并呈深紅色时，可以收藏起来。晒时要常翻动。100斤鮮枣大約可以晒成50斤枣干。

(5) 脆枣：采下鮮枣，用小圓鉄管从果洼部往下通，將枣核除去，然后在坑上(北方)燻烘，使水分蒸发到枣干吃的时候发脆为止。

(6) 李干：选果实大，果肉肥厚，核小，味道甜的李；当它們完全成熟时采下，除去虫蛀或受伤的李。在一大鉄鍋內放入50斤清水，再加入1—2两烧碱，把水烧开。将李盛于竹籃內，浸入于开水內燙10—20秒鐘，以除去李子皮上面的蜡質；再用冷水冲去碱水。便可以放在太阳下晒干或烘干。

3. 果 子 醬

果子醬的含糖量一般不得低於百分之六十一至六十五。

(1) 梅子醬：以新鮮黃梅 5 斤，盛于瓷鉢里隔水煮熟，用短木棒搗爛，並除去核及皮。以後加入沙糖 6 斤，用文火煮煨半小時，要隨時用筷子攪拌。做好後，裝入于用開水燙過的小瓷罐或大口玻璃瓶內。必要時可以加入苯甲酸鈉成千分之一以作防腐劑，這樣果醬便不容易發霉變質了。如果有人嫌梅醬太酸，則可以先把梅子在開水里氽熟，撈起，瀝去水分，再如上法做成梅醬。

(2) 桃子醬：以鮮熟桃子 5 斤，和清水 1 斤，一同放在鍋里用文火煨爛後，搗碎之，除去核和皮。乃加入白糖 5 斤，調和均勻，再煮半小時，便可裝罐。

(3) 杏子醬：以鮮杏子 10 斤，清水 2 斤，放在瓷鉢里，隔水煮熟後，除去核與皮。加入白糖 10 斤，拌勻，再用文火燉 1 小時便成。

(4) 蘋果醬：原料為蘋果 10 斤，清水 1 斤，白糖 10 斤。先將蘋果削皮去心，切成小塊或小片，和清水一起放在鍋里煮熟，搗爛成厚糊狀，乃加入白糖，加熱到糖完全溶化為止。

梨醬的制法同蘋果醬。

(5) 李子醬：把李子 5 斤洗淨，和清水 1 斤，置銅鍋內用火煮熟，放在羅篩上擦碎。取用其肉泥，加入白糖 5 斤，再用文火燒至糖完全溶化為止，同時隨時拌勻。

(6) 楊梅醬：以楊梅 15 斤，隔水煮熟，去核後，加入白糖 10 斤，拌勻，蒸煮到白糖完全溶化為度。

4. 果 泥

(1) 苹果泥：将大苹果采下，先在水里浸8—12小时，如此则以后做成的果泥的色泽光亮。把苹果放在蒸笼内蒸熟，或者在开水里煮15—20分钟。在细孔铜丝筛上将苹果擦烂，取用筛子下面的果肉。以后将果肉浆12斤，白糖10斤，苯甲酸钠4钱，盛在瓷钵或大绿壁缸内，隔水煨煮。等到糖完全溶化，便可装罐。

(2) 梨子泥：原料为生梨的果肉浆10斤，白糖10斤，加苯甲酸钠4钱，如制苹果泥的方法加工即可。

5. 蜜 饯 制 品

(1) 白糖桂花：将新鲜的桂花摘下，光要花朵，剔除枝叶和烂花。每50斤鲜桂花，和梅泥40斤（把成熟的梅去核，经过盐渍后，捣烂成糊状即成），食盐9斤，梅滴（制青梅胚所得的盐滴）10斤，白矾细末4两，一并倒入小缸内搅匀。约醃渍两天，即将水汁沥出，以供下次加工时使用。然后，再加入食盐4斤及梅泥15斤于桂花内，仍放在缸内拌匀，继续醃几天，便成咸桂花。

将咸桂花放入于白布袋内，榨压出水分，拌入白糖50斤。如此糖渍数天后，待味道变甜时，配成白糖桂花。貯于罐子内，严密封口，存放于阴凉干燥地方。

(2) 糖玫瑰花：将红色玫瑰花在它没有全开时摘下，剔除花蒂、烂瓣和杂质，取用花瓣。以玫瑰花瓣100斤、食盐6斤、白矾细末1斤和青梅胚滴17斤，一并倒入缸里，充分拌匀，醃一天后，将花瓣捞出沥干。再将食盐2斤、梅滴8斤，连同花瓣一起倒入缸内拌匀，醃渍几天后，便成咸玫瑰花。

以后将成玫瑰花瓣輕輕揉搓，并同时和入白糖40斤，初步糖漬三天。到第四天再拌入白糖40斤，繼續糖漬，每隔一天翻动一次，約經15天后便成。貯于瓶罐或大口玻璃瓶中。

(3)糖蓮心：蓮子5斤，放在大鉢內，用热水泡透，剥皮去心。另以白糖5斤加清水适量，隔水煮沸。再将蓮子与白糖桂花(4两)摻和，用力攪拌，直到糖汁已起絲，可将蓮子撈起置在銅絲網上烘干。貯藏于瓷罐內。貯藏期中如糖蓮心开始有酒酸气味，应即取出在好太阳下面晒8小时，并須随时翻动。

(4)蜜枣：用个儿大的鮮枣，当它还在青白色或黄白色时采下。剔去果皮开裂、变色、虫咬过和形状不整齐的个头。左手拿住枣，并随时轉动；右手拿剃刀或小弯刀，很快的向下刻划直縫。切縫要細要匀，深度約达核的一半，过深在煎煮时容易被碎，过浅則糖汁不容易透进去。然后置枣于有眼小羅中，放在木桶內用水冲洗后，摊在竹篩上晾干。以后就以生棗15斤，白糖10斤，水4—5斤的比例煮之。

于鉄鍋中先加入清水，随將鮮棗倒入，分几次在上面撒白糖，并用鏟来回对拌，使糖均匀地混入。用文火緩緩熬煮。須时常攪拌，以免烧焦；約經一小时之久。要随时將白沫除去。至糖已滲透到核，棗面发生光泽，白沫减少时，便可取起倒在調枣架上的空鍋內，使棗盡量吸收糖液。每到鐘翻一次，經四次后，再将糖汁瀝去，便可以进行烘焙。

烘籠用竹制成，高約1尺5寸，直径2尺，四周用韌紙密封；其上有竹制象篩形的东西套入，深約4寸，中心留5.6寸寬形如凉帽样的頂(見圖6)，以便通气。于其四周放入已瀝干的枣，用炭火烘焙；火力不可太强。每天翻四次。第一次烘24小时，并用手將枣压成扁平。再烘24小时。到用手指挤压枣子时，枣不变原形，外面生白霜为度。

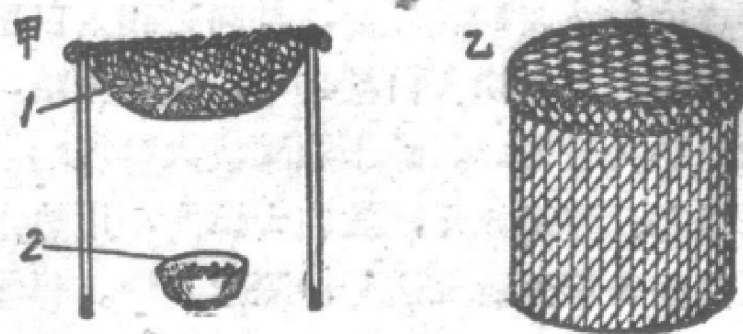


图6 烘蜜枣用的：甲、剖面：1.盛枣处；2.炭盆。乙、外形。

(5)蜜饯冬瓜：选有白霜的老冬瓜，削去皮，挖去内瓢及籽，纯用瓜肉。将瓜肉切成薄片(1市寸又2分长，3—4分厚)，放在开水里煮熟即捞起，浸入于石灰水^①里几个钟点以后，再用清水漂净。另以白糖加清水适量煮开，再把冬瓜片放入，用文火煮到糖汁抽丝，便可倾倒在大洋铁盘(或搪瓷盘)内，使它冷却，并撒上糖粉(可将冰糖磨成细粉，一面撒一面翻动)即成。

(6)蜜饯金柑：选大金柑做原料，用薄小刀(或用特制的打柑刀更好)划成几条直纹，随手压扁，除去酸水及核。另以白糖4斤，加水1斤(如此比例)，置于锅内煮沸。把金柑放入，随煮随搅，待熬到糖液滴入水中能结成团珠状时，即可将金柑捞出，摊冷，并须不断翻搅，和撒上糖粉。

(7)蜜饯佛手：将佛手切成薄片，在开水内煮去苦汁，捞起，用冷水冲淋。另以白糖加水少许煮沸，放入佛手片，用文火熬到糖液抽丝为止，摊冷，撒上糖粉。

※(8)良友橄榄：将食盐15斤，白矾粉6两，溶化于足量的清水内，浸渍青皮大橄榄于其中。橄榄要完全淹没，并不时搅动。盐渍三、五天后，捞出，在清水中漂洗一天，以大部分盐分漂出为度。将橄榄捞出沥干，以后倒入于开水中煮2—3分

①以生石灰20两溶化于80斤清水内即成。

鐘，再撈出，用冷水沖洗干淨。再瀝干后，浸入于白糖34斤和清水34斤所做成的糖漿里，經常翻動，使橄欖均勻地吸收糖液。糖漬七天后，另以白糖9斤加水少許做成濃糖漿（要加熱），注入于橄欖缸內，依照前法浸七天后，再加濃糖漿；如此反復進行四次。待大部分糖液被橄欖吸收時，取出晒干，便成為所謂良友橄欖。也可以在制成的橄欖外面滾上一層甘草細粉，便成甘草橄欖。如果在糖液里加入一些苯甲酸鈉（合產品全量的千分之一），便能防止發霉變壞。

應裝入于可密封的瓷罐或大口玻璃瓶內，以免螞蟻爬進去。

第五章 蛋品的加工

1. 咸蛋：原料為鴨蛋200個、黃色粘土20斤、食鹽4斤、清水四斤。蛋要選新鮮和個頭大的，經過檢查（燈光），剔去粘壳、散黃等次蛋。先將黃泥、食鹽混合在一起，加水調和成厚糊狀，然后把泥團壓成餅，逐一取蛋包之。每斤黃泥可以包10個鴨蛋。把包好的蛋放在罐子里，蓋好，經過三十一四十天就可以醃透。在醃制咸蛋的過程中定要小心，勿使蛋打破，因為如果有一個蛋因打破而發臭，就會影響到別的蛋也發臭。

咸蛋在運輸的時候要妥為包裝，最好裝入大木桶內，可以減少損失。

2. 廣東醃蛋：原料為新鮮鴨蛋100個、食鹽2斤、紹興黃酒2斤、紅茶葉6斤、草木灰6斤。先把鹽和草木灰放在缸內，加入紅茶葉與黃酒，調和成粥狀，把蛋洗好后，一個個的輕輕放入，蛋要全部淹沒，并封好缸口，經過三十天就可以醃透。這種咸蛋味咸而有酒香，蛋黃里油質很多，所以很受人歡迎。

3. 糟蛋：原料為大雞蛋或鴨蛋100個、酒糟20斤、食鹽6斤、醋4兩。先把蛋逐個洗淨，放在竹籃里瀝干。把酒糟與

食盐充分混和，放入罐里，再加入上等的醋，切实混合，然后使蛋大头朝上，一个一个的埋在里面，蛋的頂上要蓋滿酒糟，最后將罐封口，經四十天后，就可糟透。六十天以上則蛋壳被醋剝蝕，變成很薄，象軟壳蛋一樣。

4. 皮蛋：材料为食盐11两半、生石灰12两、食碱6两半、草木灰4市升、茶汁1升3合、稻壳(籐糠)半斤、新鮮鴨蛋100个。先量清水1升3合，加紅茶7錢，用火煮开，冷却后备用；倘如不够1升3合，可以加水补足。把食盐、生石灰、食碱称好后，放在木盆中，加入茶汁，用短木棍搗拌，此时盐和碱便慢慢溶化。把篩过的草木灰拌入。再搗調均匀，等到搗成为不軟不硬的面团状和看不到白色的石灰小粒为止。这个手續可在做皮蛋前一天准备好，或者在当天上午准备好，下午包蛋。

鴨蛋洗干淨后，必須瀝干才可以包蛋，否則泥糊与蛋壳易于脫离，粘包不上去。包蛋时，先用右手挖取栗子大小泥糊一团，放在左手掌上，再用右手取蛋，放在泥团上，用右掌放在蛋上，开始輕輕搓揉，这样蛋下的泥糊就包在蛋壳的下半部。于是同样用右手再挖取栗子大小泥团一块，放在蛋的上部，再用右掌如法搓揉，則蛋的上半部也完全包好，并使它与下半部的泥层相会合。

包好以后，把蛋放在稻壳上滚一下，便粘上了一层稻壳，而后一个个放在小罐或小缸中，密封罐口（用潮湿的黃土，于其中加一些食盐），封口要不裂縫、不透气，所以最好使用特制的皮蛋缸。在夏天經十五天，春秋天天二十天、冬天三十天，就可以变成皮蛋，時間越久，松花越多、辣味也淡了。

皮蛋在保存过程中，也要防止它因为水分蒸发而干燥，以致蛋白和蛋黃干縮发硬，口味变坏；有时甚至于手搖的时候发响(响蛋)，和蛋白变成黃白色，象硬橡皮状。

第六章 魚类的加工

1. 风魚：材料用青魚或鯉魚，重量以5斤左右为合适。用刀把魚肚剖开，用手剝出內脏，注意勿弄破苦胆。將魚鰓全部用手指勾出，魚鱗不必去掉。称魚的重量，每重1市斤用盐1两、花椒粉8市分擦腹部，并放一些在魚的口內和鰓盖內。然后用大小适当的新蒲包来装魚，装的时候魚头向內，尾向外，背部向下，肚子朝上，魚被装好了以后，就可以把蒲包口封住，用細繩捆紧，挂到房子北边的屋檐下或其它太阳晒不到而通风的地方，經過半个月以后，就可以风透。煮魚之前，方可去鳞、洗淨、切成大块，加黃酒及姜少許，蒸熟了吃。

2. 咸魚：每100斤鮮魚要用盐30斤。首先將魚一条条剖肚去脏(小魚剖肚，大魚要沿背脊对剖成对魚状)，然后用盐遍擦魚体內外，一定要周到，以后放入缸內，把剩下的盐也掺入缸內，上面盖好干荷叶，用大石块紧压，經半个月后可以起缸。取出后，如为半斤重左右的小魚，可瀝干了再放在蘆席上晒干；若是大魚，应当用小竹条將魚肚撑开，挂于透风的地方吹干。

3. 糟咸魚：用鯉魚或青魚为材料，每尾重約5.6斤，太大的肉味老。作料为食盐2斤、酒糟3斤、黃酒半斤、茴香2两。將魚的鳞刮去、剖肚、去內脏、洗淨、切成大块，遍擦食盐、然后把魚和剩下來的盐、黃酒、茴香等一道腌入缸中，用石块压紧。約須十日后取出挂在通风的地方，使它吹干。再將食盐和酒糟遍涂在魚块上，另置一罐內，封好罐口，經半个月后，即可取食。也可以用咸鰱魚为材料。

4. 魚松：用黃魚或青魚做材料。先刮掉魚鳞，除去內脏和头尾，放在蒸籠里蒸熟，除去魚皮和魚刺。然后移入鍋里，加

入熟猪油、酱油、白糖、料酒、葱、姜等預置作料，用文火焙干，魚肉自然松开。最后分装小罐。

5. 醉蟹：我国有的地区，甚至在冬季还可以捉到河螃蟹。如果要把活的蟹运到远处的城市里去卖，容易因冻死或其它原因而引起損失。所以不如将雌蟹做成醉蟹，雄蟹做成蟹肉干以后，再运到城市里去。现在介绍上海三阳南貨店加工厂的制澄醉蟹方法如下：

原料：活河蟹20斤，黄酒20斤，食盐5斤11两（可酌量减少），白沙糖2斤11两，花椒5錢，桔皮6錢，生姜5两（将生姜洗净，切成小粒）。用一只罇，将食盐和糖溶化于黄酒内，以后再加入花椒、桔皮和生姜等香料。

醉蟹一般只用雌蟹。先将蟹放在大水槽里逐一洗刷干净，以后放在清洁的竹篓内1小时，使蟹身体外表的水滴沥干。以后逐一把蟹放入罇里，上面用竹条撑好压紧，这样蟹就不能活动。然后把預先配好的醉酒倒入，把罇口封好。平常醉48小时以后便可以吃，但是醉久了也没有关系，不过肉头的味道比较咸。

6. 咸蟹：河螃蟹也可以加工腌制成为咸蟹。每100斤活蟹用食盐25—30斤，花椒2两，丁香1錢。将盐先溶化于清水里；以后如做醉蟹方法，把蟹洗净、沥干、并装入罇内，撑好竹条，将盐酒及香料倒入，密封罇口。盐酒要把蟹完全浸没。一般腌七天后就可以吃。

7. 咸水虾：就是所謂“烤虾”。在每10斤清水里加入食盐2斤，烧开。将网到的江白虾洗净，倒入于烧开的盐酒里煮熟，捞起，沥干。以后在太阳下略为晒干，到用手指挤虾而不出水为度。

8. 虾干：将新鮮的河虾或大海虾放在开水里烧熟，捞起

来，漚干，摊晒在好太阳下。以晒到虾肉发硬，虾壳发脆为止。贮藏于洋铁箱内。当心虫蛀和发霉。

9. 虾米：将新鲜海虾拣过，用清水洗净，拌浸于陈酒中；每10斤虾用1斤黄酒。另外在铁锅里将清水5斤和食盐1斤煮开，将虾连酒一起倒入锅内，等到锅里盐水再开起来的时候，就把虾捞起来，摊晒在蓆席上。待晒到十分干燥，便可将虾干装入于新麻袋中，由两人分别拿住麻袋的一头，把虾干在麻袋里来回抖动，则虾壳自行脱落。以后用筛筛去虾壳碎屑，则得虾米。

10. 虾酱：将小虾洗净，漚干，以后在小捣臼里捣烂，并拌入食盐；每鲜虾20斤要拌入食盐7斤。把它装在小缸内，缸上最好配一片玻璃盖子。每天日中放在太阳下晒，夜里用尖顶圆笠帽盖起来。以晒到虾酱成熟为止（虾酱变淡紫色，上浮一层淡黄色清澄的虾油）。

11. 蚌肉干：用清水洗去活蚌外表的污泥，以后把它在清水里养几天，最好在水中滴入几滴菜油，这样可以引诱躲在蚌壳里面的蚂蝗出来，也可以将蚌体内部的污泥出清。以后把大锅清水烧开，倒入活蚌，以烧到蚌壳容易剥开为止。将蚌捞起，用刀剥出蚌肉，放在竹筛里，在好太阳下晒干。如遇阴天或下雨天，可以放在铁丝筛内，在火缸上烘干它。

蛏子干和蛤干的加工方法，和蚌肉干相似。

第七章 肉类的加工

1. 咸猪肉：材料可以用猪的肋条肉、五花肉或腿肉，肉要新鲜，并且在宰杀以后经过充分冷透了的。肋条肉可用刀先剔出肋骨当排骨吃。鲜肉每重1斤要用盐1两（盐要用好的，带苦味的盐会使咸肉的口味和颜色都差），盐里预先拌入硝（皮硝或

硝酸鉀^①都可以用，每10斤肉要用半市两硝)和花椒。茴香^②不必切成条块，若是肋条肉或五花肉，只須用刀在肉面^③于^④中，划一刀，以划到油肉被切开一半为止。于是取盐和硝的^⑤经过十天擦于肉面；一定要擦得周到，以后把肉放在缸内，再^⑥入食盐，擦其四周，上面鋪以干荷叶，用石块压紧，大約經過一^⑦吃。右，取出挂于通风的地方，使它吹干。

把肉放在缸内醃漬的时候，如果只是一块肉，可以用^⑧缸里，下，皮面向上的放法。若是肉的块头多，則所有^⑨底层的^⑩。但这种当皮面向下，肉面向上，这样的重迭起来堆放，但是在^⑪造时，往往須将肉块上下翻动，且以后还要加盐。頂上^⑫者在好肉块，可以皮面向上，再压石块。

2. 咸牛肉和咸牛舌：醃咸牛肉以用胸脯肉、沿背脊^⑬在风^⑭旁的肉(背长肌、腰长肌等)、里脊肉和大腿肉为頂合适。牛^⑮，以要屠宰与切块后保持清洁，不必用水洗；牛舌則^⑯先用^⑰的灰洗去口涎、泥土和脏东西，放在竹箕里^⑱干后再醃。醃的^⑲五香和醃咸猪肉差不多，^⑳开^㉑牛肉^㉒要期^㉓1两盐、1錢硝，牛肉^㉔不要头不要太大，以5斤为限；醃前先用铁杆在肉块或牛舌的^㉕鞋皮^㉖刺十几下，以后擦盐，放入缸里，再撒上剩余下来的盐，^㉗油紙用石块压好。醃七天左右，便可以食用。也可以取出来挂在^㉘三个阳下把它晒干，咸牛舌可以在舌尖刺个洞，用^㉙繩穿好后，^㉚用挂起来晒。

在天气較暖的时候醃咸肉，最好在咸肉缸上盖上铁紗网^㉛，或以防止蒼蝇和蚋等下蛋生蛆。

3. 糟鮮猪肉：原料为鮮猪腿1只，酒糟5斤，食盐4斤，^㉜薄

^㉝①硝酸鉀是透明的，无色或白色的結晶或粉末，味咸、辣而发凉。可以溶化^㉞于水内。化学原料公司有卖。皮硝即硝酸鈉(智利硝)，为无色、无臭的透明結晶，^㉟味咸而微苦，易溶于水。中藥鋪里也有出卖。

花椒、茴香随便多少。先把猪腿洗净沥干，再用盐遍擦猪肉面每于罐中，加入茴香、黄酒，用荷叶盖好，压上一块石硝的。经过十天，便可以取出，挂在好太阳下晒干。以后于，再用加入食盐，涂在肉上，再放在罐里，密封好。一个月以经过一以吃。

酱肉：将新鲜猪肉切成斤半重左右的条子，埋入于做以用缸里，经过十五天到一个月之久，可以取出蒸食，其层的。但这种加工品，只能在冬天的时候做，热天肉容易发是在

上或者在好酱油里放入一些白糖、花椒、茴香和少许硝，把鲜成长条子，浸在酱油内，经过二天到三天便可以捞起挂在风头里吹干。最好先行沥干，再于肉的表面涂一厚层牛酱，以后再凉干。这样在吃的时候用水一洗，便可以把沾用面的灰尘都洗净了。

五香牛肉脯：在30斤装的小口大肚罐里，装入上等鲜肉(不要太咸的)20斤、茴香2两、陈皮半两、花椒1钱、丁香1钱、桂皮1钱，最好再加入苯甲酸钠32市分。用木塞塞好罐口，用油纸或玻璃纸把顶盖住扎好，以免灰尘落上去。任它放置三个月。这个准备工作最好在秋天做，那末酱油在冬天便可以用了。

牛肉最好用一岁左右的小牛肉(如被淘汰或有残疾的小公牛)，或用大黄的里脊肉、背脊骨两旁的肉和腿肉。先把牛肉洗净、沥干，切成狭长条子；切勿太粗太厚，以将来蒸熟后切成薄片就可以吃为合适。把酱油倒入缸内，加入白糖1斤，硝2两，拌搅之使白糖及硝完全溶化。以后便可以把牛肉浸入，二天后，把牛肉捞起沥干酱油，挂在通风的地方凉干。用玻璃纸把它一条一条的包起来。吃的时候只要用水略为冲洗，蒸

熟，切成薄片便可；香味浓而且口味鲜美。

6.五香牛肉干：将嫩黄牛肉割净肥肉及筋，用清水洗净，切成2斤左右大块；先放在开水里煮熟，以后捞出，用刀切成半寸见方大小（先切成大片，次切成条，再切成丁）。再把牛肉丁放在锅里，加入少许原汁、酱油、黄酒、白糖、茴香、陈皮、丁香、花椒（香料可以包在纱布里）等，用文火烧，到汤汁收干为止；要注意切勿烧焦了。以后在铁丝圆盘上铺好韧纸（牛皮纸），把牛肉丁摊在上面，放在火缸上用火烘干，摊冷后，便可以包装。

若是要做咖喱牛肉干，只要在五香牛肉干的表面还没有十分烘干的时候，撒上加喱粉，充分拌匀即成。

7.香肠：材料为猪腿肉5斤、肥肉5斤、食盐5两、上好酱油5两、黄酒10两、白糖2两、硝酸钾半两、玉桂粒1钱。

将猪肉切成半寸大小方块，拌入所有作料，要拌得匀。另将预备好的肠衣在清水中泡软，套上漏斗（下部直径大约为1吋不到）或竹管（直径与漏斗下部相同）把肉块放入漏斗中，用左手抓住漏斗下部与肠衣相套的地方，右手大拇指渐次把肉块推下，随时用手往下勒，并用针不时刺破胀气（有气泡）的地方，这样可以使肠衣与肉块紧贴，不容易生哈味。

每隔5寸之处，可用细线扎住，使成为一节一节，便于成串的挂起来，在好太阳下晒一二天，外表即干燥，以后可挂于通风处凉干。如果碰到下雨天，可以用炭火烘，两天便能烘干。

广东人做香肠，常常用蠔油代替酱油，味道更为鲜美。在制作香肠时也可以在配料中加入鸡、鸭、鹅的肝，吃起来别有风味。

8.香肚：做香肚的材料和香肠相同，所不同的是用猪尿

泡代替了腸衣。將豬尿泡用清水漂洗干淨，刮去內皮，把尿泡刮到極薄為止。另以鮮豬肉用溫水洗淨、切成小方塊、拌入作料，塞入豬尿泡中，塞滿以後可用麻繩扎其口，取出風干，經一星期後，就可以吃了。

如果要簡化做法，只須把切好的肉丁裝進豬尿泡里，肉丁里不要加作料；以後扎好口，把香肚浸在醃咸肉的滷里，經過24—48小時以後，撈起、瀝干、晾干，即成。咸肉滷必須沒有氣味的才可以用。

3. 肉松：做肉松的主要材料是豬肉或牛肉；至於作料不外是：食鹽、醬油、冰糖和黃酒等。大概每1斤精肉（已除去肥肉和筋的）要用醬油2兩、食鹽3錢、冰糖7錢、黃酒1兩。

將鮮肉洗淨，剔出骨頭，然後把皮（豬肉）割去，再將肥肉、筋和棉紗綫樣拖拖拉拉的東西除去。用刀依照精肉的紋路將肉先切成長條子，再切成1寸長的小塊。放入大鍋里，加入和肉的分量相同的清水，煮開後，用杓撇去湯面上的泡沫。等到肉燒爛了（用筷子夾肉，一夾肉便散開），將作料加入，繼續再煮。到肉湯快要干的時候，要壓小火頭，並開始用鍋鏟壓散肉塊，同時不停的翻和炒，等到完全干燥的時候，便成為金黃色、有香氣的、細絲條樣的肉松。切忌火頭太旺，把肉松炒焦了。肉松炒好以後，可趁熱裝入干燥的玻璃瓶中，瓶口先用玻璃紙密封，再蓋上有螺旋的金屬蓋子；這樣便不容易吸收潮氣和長出小蟲。

在大規模制造的時候，還要有專門的工人進行搓松（有一塊木板正象洗衣服的搓板，用手把肉松在板上搓松散，並揀出炒焦的松團或小骨頭）手續。

第八章 其他食品的加工

1. 辣椒粉：將紅辣椒晒干(越干越好)，除去柄蒂，以後用石磨磨成細粉，便成。在包裝前應將辣椒粉盛在大的、方的木盤里，再在太陽下晒一晒。干這種活的時候，要帶上口罩和風鏡。

2. 辣油：把新鮮的尖頭紅辣椒2斤，除去柄蒂，用刀切成絲條。在鐵鍋內放入麻油2斤，加入已切碎的辣椒，用文火熬煉，等到辣椒軟卷和稍稍發黑為止。將油和辣椒一起倒進大鉢子里，任它曝露在空氣里(鉢子上要蓋好紗網，以免蒼蠅和蟲跌落)，經過七天以後，辣椒里的辣精便完全浸入油里，便可以把它濾過，分裝到清潔干燥的小口玻璃瓶內。

3. 鮮筍油：把新鮮竹筍剝去筍壳，將筍的嫩頭切成薄片，用少量的細鹽調拌均勻。另外把菜油或花生油放在鐵鍋內，倒入筍片，一起用文火煨熬，等到筍片干卷，並且稍帶焦黃色為止。把油濾過，貯于瓷罐里，可保存幾個月之久。油可用來調和羹菜，別有鮮味；已炸干的筍片可以當天燒豆腐吃。

4. 蔥油：將小香蔥1斤洗淨，去根，切去蔥葉(綠色部分)，只留蔥白。再把蔥白切成分半長，備用。以熟豬油(或菜油、花生油)半斤放在鐵鍋里加熱，到油冒青煙的時候，倒入蔥白；仍用旺火熬到蔥屑上浮，發金黃色為止。离火，把蔥油倒入于小罐里貯藏起來，在吃粥、阳春面、或餛飩的時候，放一筷子蔥油于其中，既芳香而又潤口。

熟豬油熬的蔥油在熱天里容易發油醇，所以勿要一下子熬得太多。

5. 鮮菌油：用鮮菌5斤，先用水洗淨、瀝干。以後放入于鐵鍋里，加入菜油或花生油3斤，食鹽2羹匙，用旺火煑熬

半个鐘头，以后就可以将油和菌一起倒入于瓷罐里，放在阴凉之处。味道鮮美，可供調味之用。

6. 蟹油：以活河螃蟹2斤，洗净，蒸熟，拆出蟹粉，貯于碗內备用。另将干香菌在清水里泡軟，洗去泥沙，拨除菌柄，切成丁。将新鮮熟猪油1斤放在鉄鍋里，加热到油才出青烟，放入葱屑少許，并将香菌丁倒入鍋內，熬几分鐘以后，即将蟹粉倒入，用銅鏟攪动几下，熬10—15分鐘以后，便可以起鍋将蟹油倒入于瓷罐里。此种产品只适宜于在冷天加工。

7. 虾子酱油：当河虾生子(子虾)的时候，可以将虾子刮下来，供制造虾子酱油的原料。虾子里不免混有泥沙，先要把它洗净。可以用两只面盆，将虾子在清水中来回漂几次，再将虾子装入于紗布袋內，挂起来瀝去水分。然后将上等鮮酱油(白酱油)5斤放在鍋內，在爐子上烧滾，用杓子撇去浮在上面的泡沫。随即将虾子連紗布袋一起放入酱油里(如不連布袋則滾开时虾子会漂走)，同时加入高粱酒2两，冰糖4两，葱花和生姜少許。有泡沫产生，应随时撇去。等酱油再滾开时，便即将鍋离火，任酱油冷却。

装酱油的瓶子要先用清水洗净，再用热水泡过，以后一只一只的捞起来，顛倒过来挂起来放，使瓶子里的水分瀝干。总之，瓶子里不可有生水，有了生水以后酱油容易发霉。等到酱油冷了以后，便可以分装于瓶內，并将紗布袋里的虾子平均分装于各个酱油瓶里，再在酱油瓶里灌入芝麻油半两，塞紧瓶塞，再用韌紙封盖，即可久藏不坏。

