



绿豆粉丝制作要点

绿豆营养丰富，以绿豆为原料生产的绿豆粉丝备受消费者欢迎。可参照以下做法，自制绿豆粉丝。一般 50 千克绿豆，可制作粉丝 20 千克左右。

一、制作淀粉

1. **选料。**选择淀粉含量较高的毛绿豆作为加工原料，经过筛、水洗、除泥沙杂质处理。

2. **浸渍。**将处理好的原料浸入水中，浸渍时间视气温不同而灵活掌握，大约 12 小时。也可在浸渍前先用沸水将绿豆烫 1 至 2 分钟，然后再加入冷水，使其迅速吸水膨胀。

3. **磨浆。**将浸渍后的绿豆磨成浆。磨浆后，加入酸浆水使其发酵，发酵时间为 24 小时左右。经发酵后，蛋白质溶解于水中，而淀粉沉淀析出。倒去上层酸浆水（留作下次发酵用），再过滤取下层淀粉，晒至半干即可制作粉丝。

二、制作粉丝

1. **调制粉水。**将上述半干的绿豆淀粉研细成粉末，取出 1/15，加 1.5 倍冷水调成粉水。

2. **调糊。**将粉水倾倒入盛有适量沸水的铜勺内（将勺半浸于沸水中）搅拌成薄糊，将勺内薄糊状液体倒入剩下的半干绿豆淀粉内，充分拌匀，使其呈半流动状态。

3. **制粉丝。**随即置入漏粉斗勺中，因为漏粉斗勺底面有许多小孔，半流动的淀粉糊即由小孔成线状漏下，落入沸水锅中，立即煮熟漂浮在水面。用长竹筷取出粉丝，在冷水中浸泡片刻，再放入沉淀淀粉时倒出的上层酸浆水内洗涤，以脱去黄绿色，最后挂在竹竿上晾干。

石丽丽

摘编自《农业科技报》

风味茄子加工方法

1. 多味茄片

将新鲜茄子去蒂，洗净后切成片状。按每 10 公斤茄片用 1.6 公斤盐的比例，在缸内铺一层茄片撒一层盐；缸装满后添加浓度为 16% 的盐水将茄片淹没，盖严并压上重物。之后每隔 2 至 3 天翻缸 1 次，20 天左右茄片即

腌制成熟。之后，将茄片取出，放入清水中浸泡 6 小时，其间换水 3 至 4 次，再捞出晾干。每 10 公斤干茄片放辣椒粉 120 克、花椒粉 100 克、白砂糖 800 克、味精 20 克，混合拌匀后放入酱油中浸泡 1 周，捞出晾干后，按量装罐密封好即可。