

盐渍生姜加工七法

高贵涛

(山东省枣庄市山亭区, 277200)

盐渍的原理是姜细胞里的水分和可溶性物质在食盐的高渗透下析出体外, 而盐透入体内使其变咸, 有害微生物活动受到抑制, 进而可长期保存。

1 咸干姜片

将洗净去皮的姜块切成厚5 mm左右的薄片, 晾晒或烘烤至含水10%左右。接着一层姜片一层盐进行盐渍, 姜盐配比为10:(3~3.5)。15~20 d后, 去掉多余盐分晒干, 收藏。

2 冰姜

选肥嫩鲜姜块, 洗净去皮, 放入缸内腌15 h, 姜盐比100:12。取出后切成3 mm厚, 深达姜块2/3的花瓣状, 再放入姜盐比为100:22的缸内腌12 d, 每2 d翻动1次, 使其充分腌透。然后取出放在竹垫上晒至五六成干, 再放回原来盐水中腌制, 晾晒至姜面上呈盐霜状时即成。

3 咸姜

将鲜姜洗净去皮, 晾干后进行盐渍, 姜盐配比为10:3。用于腌制的缸要洗净擦干, 将姜和盐分层倒入缸内, 之后每天倒缸1次, 30 d后即可封缸保存。成品的特点是颜色鲜黄透明, 质地脆嫩, 味咸辣适中, 清香爽口。

4 姜辣酱

先将姜洗净、去皮、晾干、切片, 在太阳下晒1~2 d, 使其达九成干。再将全红老熟的鲜辣椒去柄洗净、沥干、切碎, 磨成辣浆。而后按每100 kg姜片、35 kg辣浆、2.5 kg白酒、28 kg食盐装入瓷缸内。装缸时须按一层姜片、一层辣浆、一层盐的顺序重复进行, 一直装至距缸口10~16 cm处, 再将白酒慢慢倒入缸中, 最后密封缸口, 25~30 d后

腌制完成, 可开缸食用。

5 豆腐姜

将姜洗净、去皮, 切成薄片晾干表层水分, 然后100 kg姜片加盐16~18 kg进行腌制。腌制时应一层姜片一层盐装缸密封。10 d后取出暴晒至八成干时, 用手揉搓姜片, 使组织失水卷缩。此后再入缸腌制2~3 d, 取出暴晒3~5 d, 边晒边揉至软豆腐状, 即成豆腐姜。也可在第2次腌制后, 再将姜片入缸, 并放入经烘干发酵的豆腐, 密封15~20 d, 会使姜片香味更浓。

6 姜丝辣酱

产品暗红色, 有光泽, 具黑色油质; 气味芳香鲜美, 辛辣味淡, 姜脆稍咸, 略带甜味。

原料配比: 姜丝100 kg, 鲜红辣椒100 kg, 食盐35 kg, 小麦36 kg, 黄豆12 kg, 糯米12 kg。

原料处理: 制作时, 先将姜洗净去皮、切成姜丝, 在太阳下晒2~3 d, 使之达七成干; 辣椒去柄洗净, 切碎, 磨成浆状; 食盐放入45~60 L清洁冷开水中溶解, 在太阳下晒6~7 d; 将小麦、黄豆去杂、洗净, 分别放入水中浸泡12~14 h和4~5 h, 使之吸足水, 然后沥干, 分别用猛火蒸熟, 凉后放入霉房中摊至3 cm厚, 保持温度28~32 ℃, 让其自然发酵。一般经2~3 d出现菌丝时, 进行短时间开窗通风, 将房内温度降至25~26 ℃, 6~7 d后, 小麦、黄豆便可充分发酵。然后移至室外充分晾干粉碎, 并除去霉灰等杂物, 以待拌料。

拌料程序: 先把麦粉倒入盆内用食盐水混合, 再放入黄豆粉, 拌匀后放太阳下晒3~5 d, 然后把洗净蒸熟的糯米按量拌入, 继续晒至酱褐色。初酱晒好后, 将辣椒浆、姜丝一起拌入, 拌匀后继

新收油菜籽应急巧贮藏

张宏路

(江苏省滨海县农村科技中心, 224500)

由于近几年油菜籽价格逐步提高, 种植面积也随之增加。油菜通常在4月中旬至5月中下旬成熟, 收获期较短, 又赶上梅雨连绵季节, 因此, 若不能及时晒干, 易引起品质急速变劣。

油菜籽颗粒虽小, 但皮薄肉嫩, 胚成熟较早, 在植株上就具有发芽能力。由于其吸湿性强, 成熟期时温度高、雨水多, 收获后保管不好很容易吸潮生芽, 丧失食用价值。在不密封、温度高、湿度大的条件下堆放, 安全水分8%的油菜籽短期内水分含量就会上升到9%, 导致发热霉坏。油菜籽含油量高达33%, 籽粒导热性差, 孔隙度小, 含杂质多, 堆积湿热不宜散发。

当籽堆内水分高、室内温湿度大时, 油菜籽极易发热生霉, 而且来势猛、发展快, 比任何粮食及其他油料作物的腐败变质现象都更为严重。当油菜籽含水量为13%左右时, 常无明显早期征兆即可在一夜间温度突然升高10℃以上, 菜籽表面长满灰白色的霉菌。然后腐败程度进一步发展, 皮色由紫黑变白、肉质变红、籽粒结块有酸败味、脂肪酸值增加、出油率下降, 品质劣变, 最后皮壳破烂、肉质呈白色, 油菜籽完全失去经济价值。

鉴于新收获的菜籽稳定性差, 科学贮藏显得尤其关键。

1 降低水分含量

油菜籽收获后应及时把水分降至7%以下。晾晒

续暴晒, 每天翻拌2次, 使其晒透, 防止变黑。若晒时遇雨, 应及时封严, 以防进水变质。

7 腌姜芽

选提早收获的嫩姜, 洗净去皮, 每100kg姜用36kg 20波美度的盐水(用波美比重计测定)浸泡3~4d

除杂后, 冷却入仓。菜籽颗粒小、吸湿快、散热也快, 晴天时摊薄勤翻, 1d可降低水分含量5%~8%, 且不影响出油率和发芽率。如遇久雨不晴, 应用烘干的方法降低菜籽的水分含量, 烘干时温度控制在40~50℃, 干燥后清理除杂, 减少杂尘, 增加透气性。

2 合理堆存

干燥除杂后的油菜籽应根据加工要求和菜籽本身的情况合理堆放。含水量在10%以下准备加工榨油的, 可堆2m高存放到高温多雨季节来临前, 存放期1个月左右; 水分含量在10%到13%之间的, 矮堆或包装存放, 此种菜籽只能保存1~3周; 若想长期存放, 应将菜籽的含水量降至8%以下。

3 药剂处理

需长期贮存的油菜籽, 低温密闭贮藏的同时, 进行化学药剂处理, 可控制生芽、生虫、发热和霉变。具体方法是: 用塑料薄膜严密封闭仓面或容器口, 由于菜籽的呼吸作用, 2~3周内可明显降低容器内氧气含量, 积累二氧化碳, 抑制菜籽本身和害虫、霉菌的活动。若结合用药, 每立方米投入磷化铝片6~9g, 可杀灭和抑制害虫与霉菌的繁殖, 避免变质。☐

后取出, 再用20~21波美度盐水浸泡5~6d, 捞出后放入缸内层层压紧, 倒入21~22波美度盐水, 以浸没姜芽为宜。其上加盐(每100kg姜芽加2kg盐), 封缸腌制10~15d后即成。产品要求色泽黄白, 风味咸辣适中。若要长期保存, 可将姜芽取出淋卤后, 用22波美度澄清盐卤淹过姜面, 封缸保存。☐