

几种上市黄瓜食品的加工

周翠英, 张洪路

(江苏省滨海市睦邻开发区睦邻食品有限公司, 224500)

由于黄瓜具有润肤美容、降低血脂、减肥等功效, 市场上的黄瓜制品供不应求。如果抓住夏秋黄瓜上市高峰时期, 进行贮藏和深加工, 可提高数倍的经济效益。现介绍几种上市黄瓜食品的加工方法。

1 清脆原味黄瓜干

1.1 选择八至十成熟的黄瓜, 用流动水洗净, 然后去除瓜蒂、瓢籽, 晾一下水分。

1.2 把黄瓜放入大缸中(缸要放在背阴的地方), 用预先晒过的大粒盐腌上(50 kg 黄瓜约用 4~6 kg 盐), 放入一层黄瓜撒一点盐, 然后用干净的石块或其他重物把黄瓜压上, 约 7~10 d, 瓜水就会被腌压出来。

1.3 将腌压后的盐水黄瓜放在日光下晒干, 晒时每天要翻动 1~2 次, 也可把黄瓜用线串起来放到阴凉地方晾干, 晾晒的程度以摸着不黏手为宜。制干后, 可以放在冷冻室里保存或出售, 吃的时候用水现泡即可。

2 绿色黄瓜饮料

2.1 选六至八成熟的优质脆嫩黄瓜, 用流动水清洗表面, 再用果蔬清洗剂洗除黄瓜表面的残留物, 放入 1% 食盐水溶液中备用。

2.2 将洗净沥干的黄瓜除去两端瓜蒂, 用粉碎机将黄瓜粉碎成直径约 2 mm 的碎粒。然后放入 70~80 ℃ 的热水中, 预煮 2~3 min 后捞出, 迅速冷却至室内正常温度, 将通过 40 孔/cm² 过滤器后的黄瓜液立即放入密闭的容器中, 同时加入 0.2% 的食用琼脂或明胶, 静置 4~5 h, 去除杂质、胶体物质和其他聚合物。然后再将液汁用 80 孔/cm² 的过滤器精细过滤。

2.3 将精制的黄瓜液汁计量后倒入桶中, 加入液汁重量 5% 的白砂糖、0.5% 的柠檬酸、0.1% 的 CMC-Na (羧甲氧基纤维素钠) 等, 搅拌均匀。用真空脱气机在 78 kPa 条件下脱气(以防色香味及营养物质的氧化), 脱气后的液汁, 进入高压均质机, 使叶绿素、芳香物质和营养物质的粒子微细化, 并均匀地

注意事项: 使用期间, 棚内需通风时最好使用上通风口, 因为 CO₂ 气体比重较大, 向下沉降, 使用下通风口进行通风会使 CO₂ 气体泄露, 影响使用效果。使用气肥期间不要使用未经发酵的有机肥。遇阴雨雪天气, 不宜施肥、浇水。使用 30 d 之后, CO₂ 全部释放完成, 吊袋内会剩下少量黏土成分的物质, 不会对环境造成任何污染。

3 CO₂ 颗粒肥

特点: CO₂ 颗粒肥, 埋入土中或放入容器中加水, 即可产生 CO₂, 缓慢向空气中释放。CO₂ 颗粒肥物理性状良好, 化学性质稳定, 肥效期长。

使用方法: 开 2~4 cm 深沟, 撒入颗粒肥, 埋土 1 cm, 一般 667 m² 一次施 30~50 kg, 施后 1 周开始释放 CO₂, 有效期可达 40 d。

注意事项: 此法的优点是不需要特殊装置, 简单易行。缺点是释放时间不易控制。黄瓜宜在结果期施用, 开花坐果前不宜施用, 以免营养生长过旺造成化瓜。冬春季光照较弱、作物长势较差、CO₂ 浓度又较低时, 可提早施用。根据棚室一天中 CO₂ 的变化情况, 一般在晴天日出后半小时开始施用, 到放风前半小时停止。CO₂ 施肥通常选择在晴天上午, 下午通常不施。另外, 阴、雨、雪天气, 或气温较低时, 光合作用弱, 也不必施用。

分散在菜汁中,使液汁体系更稳定。

2.4 用瞬间灭菌器在86~94℃的条件下杀菌30 s,用柠檬酸调节液汁的pH为6左右,杀菌后的汁液趁热进行无菌装罐,冷却至室温即可。

3 苏北清脆乳黄瓜

3.1 选择梅雨季节每天清晨采摘的黄瓜,要求线形好,瓜条直,大小均匀,每千克约30~50条为宜。

3.2 将选好的黄瓜(以100 kg计)清洗干净,沥干水分后倒入缸内,进行初腌。先向缸内的黄瓜洒入适量的淡盐水3 kg,再分层满面撒食盐9 kg,一层瓜一层盐,加盐时下层少些,上层多些。盐腌6~7 h后倒缸1次,倒缸3次后取出乳瓜装入竹筐内排卤。

3.3 将初腌的乳瓜倒入另一只缸内,进行第2次腌制。做法是:按每100 kg咸乳瓜用盐10 kg,一层瓜一层盐地逐层放入缸内。第2天翻瓜1次,随后将缸口用篾片卡紧,缸面按每100 kg咸坯加封缸盐2 kg,最后以20波美度的盐卤漫头储藏。腌制15 d左右即可。

3.4 将腌制的咸乳瓜放入清水中浸泡漂洗,脱去盐分,一般每24 h换1次清水。脱盐时间,夏季为1~2 d,约脱至盐分含量5%~6%,就可以把浸泡的乳瓜捞出,沥干水分。

3.5 将乳瓜装入纱布袋内,投入酱缸中,用酱过乳瓜的甜面酱再进行酱渍,每100 kg乳瓜用酱100 kg。每天早晚各搅拌1次,搅拌时应由上往下,用力均匀,不能过猛。同时每天早晨要摁袋1次,摁袋就是将袋内咸卤和气泡排出,让面酱中的营养成分充分渗透到袋内。初酱时间约为7 d,随季节的变化略有不同。

3.6 把初酱过的乳瓜装袋再投入甜面酱中,继续进行酱渍,每100 kg乳瓜用甜面酱70 kg,入缸。酱渍期间每天搅拌2~3次,每天早晨摁袋1次。复酱时间7~10 d,酱渍完成后即为成品。

4 脆嫩糖渍黄瓜

4.1 选用肉质细致脆嫩、直径在3 cm以上的幼嫩青色黄瓜,用清水充分清洗黄瓜,横切成长4 cm左右的小段,并去掉瓜心,在瓜段周围划上条纹。

4.2 将处理好的瓜段立即投进饱和澄清的石灰水中浸渍5~7 h,捞出并放入含2%明胶、微量叶绿素铜钠

盐的青绿色溶液中,浸泡4 h,然后捞出、沥干。

4.3 先将50 kg瓜段放入糖渍的桶中,再将50%浓度的糖液40 kg加热煮沸,趁沸倒进糖渍桶中,浸渍24 h(不可搅拌)。然后把浸渍桶中的糖液用管子抽入加热锅中,煮沸到104℃,加入食用香酸钠0.04 kg,趁热抽入糖渍桶内再浸渍48 h,中间再抽出糖液再加入2次,使浸渍均匀。最后将糖液抽入锅,加砂糖6 kg,煮沸到115℃,加入瓜段、拌匀,停止加热,放置1 d后移出,放入烘盘中。

4.4 将烘盘上的瓜段稍压成扁块状,入烘干机以65℃烘干,待含水量降为14%时移出即为成品。

5 风味香辣瓜丁

5.1 配料比例:黄瓜50 kg,白砂糖50 kg,蒜泥1.5 kg,辣椒粉800 g,姜粉800 g,芹菜(切碎)800 g,丁香粉100 g,白矾粉100 g,肉桂粉50 g,食用香酸钠30~40 g。

5.2 选取长8 cm左右、直径2.5 cm左右的青嫩黄瓜为原料,将黄瓜洗净,并将整个黄瓜用针刺法穿透瓜身,使之易于脱水 and 吸入糖液,穿刺完毕后,投入含0.1%的亚硫酸钾及0.1%的氯化钙水中,经8 h后移出滤干水分备用。

5.3 将白砂糖与其他配料充分混匀后加入黄瓜入坛,一层黄瓜一层白砂糖混合料,边装边压实,直至装满坛为止,密封坛口。

5.4 入坛后的前7 d,每日将坛摇动2次,浸渍1个月。然后开坛捞出黄瓜,滤去糖液,放在太阳下晾晒1 d左右,待表面水分晒干后切成2 cm长的小段,晒至半干即为成品。

6 风味黄瓜泡菜

6.1 原料配比为黄瓜10 kg,生姜800 g(切小片),酱油2 kg,青辣椒2 kg(辣椒不要太大的,也不要太辣的),食盐1.5 kg,生姜1 000 g(切小片),白糖500 g,味精400 g,白酒400 g,大蒜头250 g(切碎成蒜末),熟豆油300 g。

6.2 将黄瓜用流动水洗净,切成寸段瓜条,去瓢,每段分切成4条,然后将黄瓜、小青椒、生姜片、大蒜末4种原料拌匀装入容器,把食盐、白糖、味精、白酒、熟豆油放入酱油中搅匀后倒入盛黄瓜的容器中腌渍即可。