



番茄复合果酱如何加工

番茄果酱与番茄调味酱的工艺与食用方法不同, 又因番茄本身的芳香物质不是太浓, 但其色泽鲜红, 可与一些具有芳香物质浓厚的果类制成复合果酱, 达到取长补短的作用。

加工技术如下:

1. 原料及处理: 加工果酱的番茄应充分成熟, 挑选出腐烂、病虫害和青的未熟的果。

2. 打浆: 用打浆机打成浆状, 一般不用加水便能打成浆状。

3. 过滤除渣取汁液 (渣包括皮和籽粒)。

4. 蒸发浓缩, 加糖和添加剂, 需加入与料 1 : 1 白糖及原料重

0.7% 海藻酸钠, 海藻酸钠需加入 5 倍水浸泡缓慢加热呈均匀胶体后才加入 0.2% 柠檬酸和 0.05% 山梨酸钾, 使其固形物达到 40%~42% 左右便可停止加热待用。

5. 菠萝果酱的制备: 取新鲜成熟菠萝去皮去芯, 打浆, 加热浓缩, 加入 1 : 1 白糖, 同时加入原料重 0.7% 海藻酸钠, 海藻酸钠需加入 5 倍水浸泡缓慢加热呈均匀胶体后才加进原料中与白糖和菠萝浆加热浓缩, 最后加入 0.2% 柠檬酸和 0.05% 山梨酸钾, 使其固形物达到 40%~42% 左右便可停止加热待用。

6. 番茄酱与菠萝酱混合: 两



者混合比例可以是 1 : 1; 也可以是 2 : 1 按比例混合后加热煮沸。

7. 灌瓶: 采用 200 克四旋瓶包装, 灌瓶后立即扭紧瓶盖。

8. 杀菌: 100 摄氏度沸水杀菌 15~20 分钟。

9. 冷却——成品。

复合果酱品质: 具菠萝和番茄风味, 色橙黄, 甜酸可口, 用于涂沫面包或馒头食用。

核桃露的制作方法



1. 生核桃剥去硬壳, 放入开水中浸泡一下, 然后取出剥去外皮, 依照这个方法处理好所有的核桃。

2. 将处理好的核桃放入搅拌机, 加入 2 杯或 3 杯清水, 搅打成核桃汁。

3. 取来小汤锅和滤网, 将打好的核桃汁倒入滤网, 分离出核桃汁和核桃残渣两部分。核桃残渣可以加入其它粮食用来做主食。

4. 过滤出的核桃汁放到火上, 再加 1 杯牛奶, 如果你直接用了 3 杯清水, 就可以不再加牛奶了。小火边加热边搅拌, 煮开后关火, 稍稍放凉, 喝的时候加入蜂蜜和白糖调味即可。

南瓜粉的加工技术

原料处理。选择优质、新鲜的南瓜, 仔细清洗, 然后切分, 切分后直接入蒸汽中进行漂烫, 在破碎机中破碎后, 榨汁、过滤。

均质。新鲜南瓜汁在每平方厘米 100 公斤以上压力的均质机中进行均质处理。

加填充剂。加入玉米或马铃薯淀粉 (成品中淀粉含量为 15%) 作为填充剂, 此时原料预热温度应低于淀粉的糊化温度 (约 75℃)。

喷雾干燥。热空气在干燥塔出口的适宜温度为 74℃~77℃, 干燥后的成品热塑性较强, 极易结团, 包装前必须降温。