

晾晒粉条



红薯清脆甘甜,粉条爽滑筋道,“大块头”如何变身为“绕指柔”? 请看——

红薯粉条“诞生记”

3 粉条好吃的秘密藏在冷库里

易友安带我们走到一扇大门前说:“粉条好吃的秘密就在这扇门后面。”说着,他打开大门,一股冷气扑面而来,让人忍不住打了个寒战。

只见这个冷库里的铁架子上挂着一排排粉条,粉条冻得像冰挂一样。

“冻粉条也是有讲究的,先把放凉的粉条放在-5℃的环境中冷冻4个小时,然后再在-8℃下冻4个小时。”易友安说。

经过冷冻后的粉条不容易煮烂、粘团儿,而且口感特好,吃起来非常筋道。

“农民家里没有冷库,以前做粉条都要趁天冷的时候做,做好后晾到室外。有了这个冷库,我们不用看天吃饭,一年四季都可以做粉条。”易友安说。经过冷冻的粉条出库后,被放到晒粉场上晒干。到此为止,粉条的制作过程才算全部结束。

晒好的粉条最后被包装成盒,礼品盒上印有厂址和电话。这样一来,粉条的销路更广了,同时还能给合作社做宣传,一举两得。



晾晒红薯粉



漏粉条



过水

4 掺假的粉条咋辨别 快来学几招

目前,市场上的粉条形形色色,价格高低不等,不少粉条以次充好,让市民真假难辨。易友安凭自己多年生产粉条的经验给大家支了几招,用以辨别红薯粉条是否掺假。

易友安说,红薯粉条的颜色有深有浅,不能单凭颜色分好坏。红薯粉条颜色深可能是红薯切片磨粉前没将红薯皮去掉,去皮的红薯制出的粉条颜色发白。

为显示自己卖的红薯粉条质量好,有些商贩会支起一口锅,现场为大家煮粉条。如果您对红薯粉条不太熟悉,容易被这种方法给唬住。掺假的红薯粉条多掺了木薯粉或食用胶,含木薯粉的红薯粉条容易被煮烂,掺了食用胶的红薯粉条则久煮不烂,真正的红薯粉条煮20分钟左右就可以煮熟,但是不烂。

“鉴别红薯粉条是否掺假,最直接、最有效的方法就是用火烤。”易友安说,掺假的红薯粉条烧后会收缩,颜色变得焦黑;真正的红薯粉条用火烤后,会像薯条一样呈膨松状。

价格也可以作为一个参考条件——50公斤红薯能制出8公斤粉条,按照现在的市场价来计算,每公斤红薯的收购价为1元,加上后期的人工水电费,制成的红薯粉条每公斤成本不会低于10元。如果商贩卖的价格太便宜,您可要注意了。



冻粉条



核心提示

□记者 王振华 通讯员 赵笑菊 文/图

粉蒸肉、猪肉炖粉条、炒扁担……这些过年常吃的菜,都少不了一样共同的“原料”——红薯粉条,如此有“人缘”的红薯粉条是洛阳人的必备年货之一。眼下,又到了办年货的时节,红薯粉条自然成了抢手货,洛宁县小界乡史村的红薯粉条加工厂更忙了。昨日,记者来到这里,带大家了解红薯粉条的“前世今生”。

1 洛宁县史村成立合作社,村民是股东

小界乡史村地处中原丘陵山区,这里的土壤给当地村民种植红薯提供了天然优质条件,村里有一多半的村民常年种植红薯。

“种红薯比种其他庄稼划算,1亩红薯的收益顶得上4亩小麦呢!”村民刘老汉去去年种了5亩红薯,他的账算得比较清楚。

以前每到腊月,村里很多人都会在自家的院子里用红薯面漏粉条,准备过年吃。2009年4月,在该村党支部书记易友安的带领下,史村建起了农副产品加工合作社,村里的百十户农户入了股,成了股东。这个合作社专门回收村民种的红薯,然后加工成红薯粉条销

售。

“自己在家漏粉条,很多条件都达不到,做的粉条口感不好。自从成立了合作社,添了设备,我们做的红薯粉条好吃得很。”精打细算的刘老汉是村里最早加入合作社的村民之一,近几年,随着合作社的逐步发展,他从中获得不少收益,卖粉条比单卖红薯利润高得多。

据了解,这个合作社生产的粉条不仅满足了当地村民的需求,而且还销往孟津、偃师、三门峡、汝州等县(市),合作社有时甚至还要为北京、上海等大城市供货。

2 从红薯到粉条,这些工序必不可少

昨日,易友安带我们来到位于史村村头的农副产品加工合作社,几十亩的场地上有两排平房,一个大型晒粉场占去大部分面积。

“制作红薯粉条的第一步得从这里开始。”易友安指着一个拖拉机后斗和一个直径约1米的铁笼说,首先要给红薯洗个澡,然后打碎,运到屋顶过筛。

只见一个红薯从拖拉机后斗滚落进铁笼子,用清水冲刷干净,然后被传送到有很多刀片的机器里切片打碎,磨成红薯面粉。磨成的面粉要先后通过两个网眼大小不同的筛筛,这个步骤叫“过筛”。“过筛”后,粗的红薯粉颗粒会被筛掉。

“我们制作的红薯粉条好吃,这几个大池子功不可没。”易友安说的几个大池子是泡粉池和地坑池,每个池子10平方米大小,池子里装满了清水。经过“过筛”的红薯面粉先进入

泡粉池,在里面沉淀15分钟,然后被送往地坑池,把漂浮在上面的浑浊杂质去掉。这样反复净化4次,粉里的杂质基本就被清除干净了。净化后的粉拿出来晒六七天,就可以和面了。

以上这些步骤都在室外进行,从和面这步开始,就要转入室内操作了。为保证粉条加工过程的干净卫生,工作人员都戴着特殊的鞋套和专用手套进行操作。

合作社里的和面机大大节省了人力,工人们只需把和面机和好的面放进漏粉机的漏瓢里,一根根柔软滑腻的粉条就出来了。先将漏出的粉条过一道热水,再过一道冷水,两个工人交替着把粉捋顺,穿到竹竿上,最后将竹竿搁到架子上晾晒粉条。

“别以为到这里粉条就做好了。”易友安神秘地说,最重要的一步还在后面呢。

今年送礼

阿新老酸奶

好原奶 好菌种 原汁原味无添加

全市所有奶点均有销售 服务热线:0379-63188866 67895888