

# 如何买的香榧子的炒货机 炒熟机器设备厂家

产品名称	如何买的香榧子的炒货机 炒熟机器设备厂家
公司名称	诸城市澳鸿食品机械厂
价格	1800.00/台
规格参数	品牌:澳鸿机械 型号:HNJX-150 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道臧家铁沟村村北
联系电话	15263633366

## 产品详情

香榧的产地主要有：浙江、赣榆、闽南地域有诸暨市、埭州市、绍兴县、东阳市、磐安县，形成了目前所见的香榧中心产地。

香榧干果如采用传统的铁锅人工炒制，不但费钱、费时、费力、劳动强度大，生产效率低，破损率高，甚至会因操作人员的疏忽而造成整锅香榧报废。我公司香榧加工设备主要采用滚筒式机械炒制，一般椒盐香榧的加工工艺流程为：准备工作-盐加热-炒制-分筛-浸泡-炒制-包装。（如需要详细了解可随时电话联系）

香榧炒货机具体炒作流程：

- 1、清洗暴晒，经过清洗的香榧籽，其外壳不再附粘有假种皮，并经晒暴晒至原重的85%，即为干燥适度。
- 2、炒制，预先将米粒大小的沙子（盐）倒入炒锅中，然后掺混干榧一起炒，并在锅内不断翻炒，当种子外壳灼手，种仁两端黄时出锅，筛去沙子。
- 3、浸泡，将经过炒制的榧籽装入布袋内，浸入榧籽重量的5%食盐水中，5-10分钟后，取出虑干。
- 4、炒制，先将沙子（盐）炒热，接着把浸过盐水的榧籽倒入滚筒锅内再炒，炒到种仁呈米黄色时，取出，炒时，火要匀，不能太猛，以免外壳炒焦。