

腊肉热泵烘干机烘干房烘箱烤箱除湿机

产品名称	腊肉热泵烘干机烘干房烘箱烤箱除湿机
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:12P 产地:广州
公司地址	广州市花都区迎宾大道清莲路1号金纳投资大厦九楼A910号
联系电话	13288617058

产品详情

腊肉具有500多年历史的民间加工秘方，别具特色，精选放养的土种猪五花肉，经过腌制后，再于日光下烘晒，而成为能够长期保存的加工肉品。城口老腊肉遵古法以木炭熏制，有一种迷人的烟熏味。

腊肉烘干工艺:

(1) 本阶段为迅速升温阶段，烘干温度设置为60℃，然后放入腊肉使温度迅速达到60℃，烘干4-5个小时让腊肠有个发酵过程，从而保证腊味香味。

(2) 温度控制在55℃左右，是减速干燥阶段，发色期和收缩定型期的控制，湿度控制在45%左右，时间为4-5个小时，腊肉逐渐从浅红色转为鲜红色，红白相间色调，这时一定要注意硬壳的出现，一旦出现硬壳就很难除掉腊肉里边的水分，导致外面干里边还不干的情况，可以进行冷热交替使用，效果更好。

(3) 温度要升高到58-60度，烘干时间控制在10-12个小时，这是快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，相对湿度控制在38%左右，腊肉烘干湿度在17%左右。