

腊鸭烘干机腊鸭烘干时间腊肉空气能热泵烘干除湿机

产品名称	腊鸭烘干机腊鸭烘干时间腊肉空气能热泵烘干除湿机
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	8800.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:5P 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

沙县板鸭又称腊鸭，中国南方地区名菜，亦是江苏、福建、江西、湖南、安徽等省的特产。板鸭以老鸭子为原料的腌腊食品，分为腊板鸭和春板鸭两种。因其肉质细嫩紧密，香味浓郁，有“干、板、酥、烂、香”，像一块板似的故名叫板鸭。

腊鸭具有外焦里嫩，风味独特，微咸下饭的特质，是不可多得的一款美味，因地域风俗不同，制作腊鸭的方法也不一样口感不同。不管哪个地区的腊鸭前期都需要进行腌制，由于肉脂肪脱水速率较慢，厚度不同的鸭子需要的烘干时间也不同。

腊鸭/板鸭加工工艺及步骤如下：

(1) 鸭子的选择：腊鸭的制作应选用肥育后的鸭子（尽量选择麻鸭），其肉质细嫩丰满，质量优良。

(2) 屠宰处理：鸭子屠宰之前应予12--24小时断食，并准备充分的清给它吃，使之安静休息。如此屠宰可使其放血良好，并减少未完全消化的食物对肉质的污染。

(3) 整形：鸭子去除内脏清洗干净后，将四肢关节脱臼骨盘压平，并将肛门约1/3的位置割掉，修整成椭圆形后准备腌制。

(4) 腌制：腌制时把所需要的配料搅拌均匀，将配料均匀抹擦在鸭子的内外面，尤其是腿、胸及颈部应涂抹到位，并放置5度左右的冷藏库中腌制4--5天。

(5) 清洗：将腌制好的鸭子以40度的温水冲洗一遍，以去除表面余盐。再用15--20度的冷水

浸洗两到三次，以去除残留的内脏及污物，取出来将水分沥干。

腊鸭的熟化工艺是人为的提供合适的温度和湿度来完成鸭子的熟化、成分的合成、转换的过程。只有在合适的温度、湿度的环境中才能保证鸭子的颜色和香味。

凌科空气能热泵腊鸭烘干机全自动免人工操作界面，无需人员看守。智能自控烘干时间、温度和湿度，性能稳定，操作简单。全方位无死角烘干，整个烘干过程腊鸭无需翻动。根据不同的物料在不同的时间段采用不同的温度、湿度对物料进行烘干。

凌科空气能热泵腊鸭烘干机是一种新型干燥设备，具有节能环保、稳定、节能、效率高、烘干物料的品质好等，整个烘干过程中不会产生任何有害物质，也没有明火和烟气产生，可根据物料的不同调整温度和湿度，智能化程度非常高，烘干过程中无需人员看守，物料烘干后或烘干温度到达后机组会自动停机，达到节能省电的效果。凌科空气能热泵腊鸭烘干机同时还可以用于腊鸡、腊鹅、腊鱼、腊鸡腿、腊鸭腿、腊肉、腊兔、虾米、牛肉、香肠、腊肠等肉制品的烘干。

凌科空气能热泵腊鸭烘干工艺：

腊鸭一般采用悬挂的方式烘干，整个烘干过程主要分四个阶段完成；

（1）一阶段，温度设置为60--65度，烘干时间为6小时，间段性排湿，即能起到一个高温发酵的过程，又能控制腊鸭肉不变味。

（2）二阶段，温度设置为50--60度，烘干时间大概设置20小时（地域不同和腊鸭的品种不同对烘干时间稍有差别），持续排湿。

（3）三阶段为冷风干燥阶段，待腊鸭烘干至5、6成干后，腊鸭的颜色渐渐的从浅红色转为鲜红色，腊鸭开始轻微收缩，温度设置为15度，风干时间5--10小时，烘干模式为冷干。

（4）四阶段，温度设置为45--55度，烘干时间3--5小时，温度控制在30%左右，待烘干湿度控制在12%--16%以下，即可。