

水磨年糕生产设备生产 山西年糕设备 联丰年糕自动化设备

产品名称	水磨年糕生产设备生产 山西年糕设备 联丰年糕自动化设备
公司名称	东莞市联丰年糕自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	万江街道滘联一路一巷7号
联系电话	13866186343 13866186343

产品详情

联丰年糕机：为何加工韩式年糕要使用石头对辊粉碎机来碾碎大米？

石头对辊粉碎机，采用特殊石头制做对辊，所以磨出的大米洁白细腻而柔滑，不会像金属辊生产的米粉颜色暗，口感差。所以想生产纯正的韩式年糕（也称打糕）一定要用石头对辊粉碎机。

韩式年糕机械的主要特点：

韩式年糕也称打糕，因其具有的口味已越来越受到国内消费者的喜爱。联丰年糕自动化设备有限公司将韩国先进的打糕加工设备引进，既有适于工厂的打糕自动化生产流水线，也有适于小型作坊生产的设备。设备主要用于生产蒸糕，打糕等韩国传统食品。联丰产品有：年糕设备、年糕生产线、年糕自动化生产线、年糕机器、年糕机整套设备、年糕机器价格、全自动年糕设备等。

水磨年糕机加工年糕的操作要点：

1. 浸泡：浸泡工序直接影响水磨年糕用粉的细度及感观效果。要求浸泡用水符合食用水卫生标准，而且为了防止浸泡后产生酸味，一般要求水温在15 以下为好，浸泡时间要在一周左右。如果温度较高，米粒内部没有充分吸收水分，碾磨后粉达不到粒度要求。
2. 磨浆：浸泡后的大米用干净水冲洗后用淀粉进行磨浆，要求浆液全部通过100毫米80孔筛布。
3. 压滤：碾磨以后的浆液装入布袋进行压滤，沥干后的米粉块水分要求在30%左右，直观感觉是用手掰开米粉块，断裂干脆，不粘连。米粉块水分的高低直接影响年糕的质量。沥得不干，水分过高，制成的年糕水分超标(年糕水分要求 $44 \pm 2\%$)，外观不光滑，年糕不清爽，粘牙，煮后易糊。

4. 打粉：经沥干后的米粉块用打粉机破碎，破碎后的粉要求不含粉块，因粉块不易蒸熟，制成的年糕会出现夹生现象。

5. 蒸煮：利用压力为2~4公斤的蒸汽对米粉进行前蒸煮，要求熟透，不夹生。

6. 压延成型：把刚蒸熟的粉用年糕成型机进行压延成型，成型机嘴尺寸为3厘米X1.5厘米，成型后年糕外观要求光滑，尺寸要求宽度3~4厘米，厚度1.5~2厘米。

7. 切断：利用切断机将成型年糕切断，要求每段长度在18~20厘米之间，成品即制成。

8. 冷却：刚制成的成品温度和水分较高，较软易变形，因此不宜直接装盒，需冷却，一般冷却时间宜在6小时左右。

9. 装盒：年糕经冷却，符合各种质量标准即可装盒贮存。盒子要求清洁干燥，盒内装高10叠为宜，以免压坏变形。

联丰多功能年糕机为您推出的质量价格合理的年糕机。年糕机是您加工制作年糕的美好选择。

自熟年糕机是经过国家检验为您提供，让您使用更加放心，更加安心。自熟年糕机可以根据您的需要为您发货，无论您在哪里都是可以购买的让您满意的机器。更多机器详情以及图片我司可以为您提供一一提供。米线，年糕作为现在市场上需求量非常大的食品，传统的制作已经满足不了市场的需要。让您从繁琐的工作中解脱出来。自熟年糕机操作简单，是您不可错过的机械。

联丰年糕机一机多种功能型，在同一台机器里,加入不同的原料在三分钟内完成。机器操作过程非常简单，全自动自熟年糕机，您只需要将泡好的米放到机器里边就可以制作出来年糕米线，自熟年糕机制作出来就是熟的，非常简单，多功能自熟年糕机您可以批发也可以自己开店经营。制作食品无论是在哪里都是可以制作的，饭店，酒店，宾馆，街头小吃，炒着，涮，都是可以制作多样化控温仪根据当地不同口味制作出来不同自熟年糕机的效果。

在全国各地有着不不同凡响的影响，受欢迎程度高。是您不可缺少的好项目！联丰年糕机操作主要是以大米,玉米,小米,等粮食为原料,原料无需粉碎，蒸炊，经清水浸泡6-24小时后，直接放到机器里边就可以操作了。多功能自熟年糕机制作现在年糕不仅是一种节日美食,现在已经做为主食在餐桌上出现，是您创业致富的选择。食品外表光滑自熟年糕机加工，厚薄、粗细均匀可调，全自动自熟年糕机制作筋软适度.有弹性.口感柔软.味道纯正。更多详情来电咨询联丰年糕机！