

笋干电烤房 竹笋烘干机厂家甄选 邵阳竹笋烘干机

产品名称	笋干电烤房 竹笋烘干机厂家甄选 邵阳竹笋烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

产品详情

竹笋是中国传统佳肴，味道鲜美营养丰富，常出现在人们的餐桌上，竹笋的采收期短而集中，容易老化，不易长期保藏，因此干制有利于长期贮存、长途运输和常年供应，对发展山区经济，具有重要的意义。而脱水干燥是竹笋干加工过程的重要环节，影响着竹笋干的加工品质和干燥效率。竹笋烘干机服务热线。

选择合适的笋干烘干机或竹笋干燥设备则是重中之重的任务。然后市场上的烘干设备层出不穷，琳琅满目，湖南竹笋烘干机，用户往往不知道应该选择哪一种类型的？哪一个品牌？哪一个厂家？在此，郑重为大家推荐一个信得过的品牌——赛百诺竹笋烘干机，不同于传统干燥设备，它采用的是空气能热泵装置，利用逆卡诺原理运行系统，设备坚固耐用、配件精良优1质、运行，更重要的是具有高1效节能、环保卫生的优势亮点。竹笋烘干机咨询了解，王经理。

空气能笋干烘干机是一款由热泵主机、聚氨酯保温烘干房、烤房循环风机等组成的节能环保型设备。密闭性360热风循环干燥，全自动温控湿控，省电环保安全，是烘干笋干等农副产品的选择。竹笋烘干机服务热线。

空气能笋干烘干机的出现，就是为了解决传统干燥设备存在的重污染、高能耗、低效率等问题。空气能笋干烘干机的运行是用电，不会产生污染排放物，耗电量也比普通电热设备要节省一半以上，符合国家所推广的节能型产业政策方向。竹笋烘干机咨询了解，王经理。

竹笋经过采挖，修根，剥壳，高温煮透，压榨脱水，晾晒或烘干以后，能够制作成清香醇厚，色泽明黄的笋干。整个制作过程不使用任何添加剂，也不用柴火煤炭烘烤，既保证了笋干的原汁原味，也保证了笋干的卫生安全。竹笋烘干机服务热线。

挖笋：在清明前后开始挖笋。要采挖的是那些“小荷才露尖尖角”的竹笋，这样的笋肉质鲜嫩，开挖时，先用锄头将春笋四周的土刨开以观察到笋的根部，不至于伤到周围的笋或竹。然后用锄头对准已确定好的竹笋根部，快速利落的挖出整颗笋，再用土填好笋洞。

去壳：切掉笋底下的老根，在用笋肚上划一刀（力度恰好透过笋衣，又不会伤到笋肉），中小型竹笋烘干机，然后向两边剥开笋衣，就露出玉白的笋肉啦。

蒸煮：根据笋的大小决定是否需切分笋体，然后将鲜笋放入煮锅中，视情况加入食用盐，煮到笋体变软即可。煮笋时，每煮2~3锅后换一次水，以保证笋的色泽和口感。

压榨脱水：用冷水漂洗或捞出在竹箕上摊凉水分，然后将笋分层交错的摆放在压榨机内进行加压或用传统的加重物压紧，竹笋烘干机厂家甄选，以利竹笋中的水分及时脱出。

烘干：采用空气能热泵笋干烘干机，非常方便，智能化操作，不用人工看管，能控制温度，湿度和时间，并且非常节能，环保。用竹笋烘干机烘烤的笋干，比烧柴的烘出来，颜色还更好看，而且没有烟熏味道，更是干净卫生，目前空气能竹笋烘干设备正被很多笋弄所用所称赞。竹笋烘干机咨询了解，王经理。

笋干电烤房(图)-竹笋烘干机厂家甄选-邵阳竹笋烘干机由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！