

# 烘干工艺之腊鸭烘干机

产品名称	烘干工艺之腊鸭烘干机
公司名称	广东欧亚制冷设备制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座
联系电话	13798196842

## 产品详情

### 烘干工艺之腊鸭烘干机

腊鸭主要食材是屠宰过的鸭子，调料有盐、五香粉、二锅头，制作方法为鸭子腌制过后，采用日晒方式进行脱水，晒干即成。腊鸭的质量好坏除了与腊鸭的配料工艺有关系外，更主要取决于腊鸭的烘干工艺。腊鸭烘干过程不仅要去除水分，还会影响腊鸭的色、味、形等感官指标。

我公司主要经营热泵烘干机，空气能烘干除湿一体机，热泵低温冷风干燥机，空气能风冷模块机组，工业冷水机组

烘干工艺之腊鸭烘干机腊鸭加工工艺步骤：

腊鸭的工艺流程：原料预处理 腌制 叠坯 排坯 整型 烘干 真空包装。

1、原料预处理：活鸭宰杀，开膛洗净，切去翅、掌、下颚舌等。

2、腌制：腌制包括腌鸭、抠卤、复卤三个过程，是腌制腊鸭的关键工序。根据口味，按不同的比例将配料混合，均匀的涂抹于洗净剖好的鸭体内外，再置于5℃的冷库中保存2-3天，以利各个部分入味。

3、叠坯：复卤时间达到规定标准后，将鸭体从卤缸中取出。放尽卤水后的鸭子放在案板上，先将鸭子压扁、四肢排开，然后依次叠入缸中，这个工序叫“叠坯”。经过2~4天，即可出缸排坯。

4、排坯：把叠在缸中的鸭子取出，用清水洗净鸭身，用手把颈部排开，胸部绷开排平，双腿理开，裆挑起，再用清水冲去表面杂质，这个工序叫“排坯”。

5、整型：在鸭体腹部用小竹条撑起，撑开成板状。整型定型，鸭子的外观造型好看，而且后期不易对包装造成损伤。

6、烘干：腊鸭一般采取悬挂方式干燥。启动空气能全自动腊鸭烘干机。

烘干工艺主要分为四个阶段：

阶段一：腊鸭入烘房后，设置烘干温度为60~65℃，烘干时间约为4~6小时，此阶段无需排湿，主要是起到一个高温发酵的过程，控制腊鸭肉不变色、变味。

阶段二：腊鸭经过了前期60~65℃烘干后将烘干温度调50~60℃左右进行烘干，在烘干的过程中控制好湿度，保证烘房湿度在较为干燥的条件下进行烘干。腊鸭烘干要确保不出油，表皮收缩自然，腊鸭总烘干时间在50~60小时左右，不同地区及不同客户腊鸭烘干时间稍有差别。腊鸭烘干时间不宜过快，因为需要短时间烘干，需要较高温度进行烘干，温度过高时腊鸭烘干会变质/出油、外形收缩不漂亮。

阶段三：冷风干燥——腊鸭烘5~6成干后，腊鸭逐渐从浅红色转为鲜红色，腊鸭开始轻微收缩，此阶段开启冷风，模拟冬季气候条件，15℃冷风，风干约5-10小时，这时腊鸭不仅很好的被定型而且颜色呈乳白色。

阶段四：腊鸭历经发酵期和收缩定型期的控制，后期烘干温度控制在45~55℃，湿度控制在30%，烘干时间约3~5小时后，把腊鸭烘干湿度控制在12%~16%以下，即可出炉。

烘干工艺之腊鸭烘干机

真空包装：

由于包装的时候腊鸭有些骨头太尖会刺破包装袋，所以包装之前需要进行修整，把尖尖的骨刺修整干净，然后采取真空包装存储，腊鸭装入包装袋时抽出袋内的空气，要求达到预定真空度，方可封口。腊鸭或肉制品处于真空状态中，氧气少，食品不易腐烂变质，特色风味持久，质保期更长。