

四川红薯干烘干房生产厂家-24小时连续工作-性能稳定

产品名称	四川红薯干烘干房生产厂家-24小时连续工作-性能稳定
公司名称	四川中智旗云通用设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:西部大旗 产地:四川 产品:红薯干烘干房
公司地址	广汉市经济开发区高雄路西三段1号
联系电话	86-2883028118/400-9955-163 17311855779

产品详情

红薯干，又叫地瓜干；是山东和福建连城的传统土特产，备受广大消费者喜爱，传统的红薯干主要靠晒干，暴露在空气中，到了夏天虫子，苍蝇都不可避免污染红薯干，到了雨水季节，没法用太阳晒，时间久了，就容易霉烂。

四川西部大旗红薯干烘干房，在烘干的过程中，通过高温风机在里面进行循环烘干，让每一片红薯干都接触到热气，烘干出来的红薯干干净卫生，不受环境的影响。

四川西部大旗红薯干烘干房烘干工艺：

1) 选品

品种选好后，有虫洞、腐烂霉变、畸形不健康的红薯不要，只挑拣个头完整，表皮光滑、品相优良的红薯洗刷刷，彻底清洗干净。

2) 红薯蒸熟

将洗净的红薯倒入蒸锅，宜先用猛火再改用小火，通过初次蒸煮至八九成熟，在蒸锅内生红薯到熟红薯的变化过程，即是其淀粉酶在高温下大量分解成为葡萄糖的过程。

3) 红薯切条

散热后的红薯要立即去皮切分，可以切成片或条块状，切成片状，则晒干或烘干时间相对快；切成条块状，则干燥后更具品相和质感。记住保持每一块大小厚度均匀，这样红薯干制成后不仅外观品相统一，而且口感才会更稳定。

4) 红薯烘干

蒸好的红薯块质地柔软，轻拿轻放并整齐的铺放在托盘上，使用四川西部大旗红薯干烘干房，选择中高温的烘干模式，在60℃的烘干房内干燥约15小时，直到薯块的含水率在20%以内，取出让其自然冷却即可。

现今很多的加工厂和农业合作社都采用四川西部大旗红薯干烘干房烘制各种农副产品，如土豆片、萝卜干、辣椒、蘑菇、野菜、姜片、金银花、菊花、玫瑰花、木耳、桑葚、莲子、葛根片、山药等等。