

# 四川西部大旗香菇烘干房-厂家定制-规格型号多样

产品名称	四川西部大旗香菇烘干房-厂家定制-规格型号多样
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:香菇烘干房
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

香菇作为“菇中皇后”，“养生珍品”，香菇内含独特的香味，营养丰富，肉质嫩滑，是中外名菜常用的配料之一。

为了使香菇能够长久保存，大部分的鲜香菇需要烘干。香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。

西部大旗香菇烘干房烘干工艺步骤：

- 1、采摘：采摘香菇时,可用手指钳住菇柄根部,轻轻旋起即可。注意不要碰伤未成熟的菇蕾,并且尽量使菌盖边缘和菌褶保持原貌,既要把香菇完整地摘下来,又不可撕破菇木树皮或菌棒。
- 2、清洗：用清水把采摘好的香菇进行清洗，洗净即可。
- 3、放置托盘：把香菇均匀放置托盘上，切勿过量堆集摆放，以免造成烘干不均匀的情况，然后推进西部大旗香菇烘干房。
- 4、烘干：西部大旗香菇烘干房可以根据物料特性，设置烘干阶段，无需人员看管，在保证烘干品质的前提下，节省人力物力。

西部大旗香菇烘干房，除适用于香菇烘干之外，还适用于菊花、金银花、玫瑰花等花卉烘干，也适用于笋干、菌类、大蒜、地瓜、豆角、木耳等农副产品的烘干，以及附子、葛根、丹参、人参等中药材烘干

，牛肉干、牛肉条、腊肉、香肠等肉制品的烘干。

西部大旗香菇烘干房，款式齐全，规格多样化，也可根据用户的实际情况，进行非标定制。具有自动化操作，热效率高，工艺适应性广等特点。