

四川西部大旗金鲳鱼低温冷风烘干房，相较于热风烘干色泽风味更自然

产品名称	四川西部大旗金鲳鱼低温冷风烘干房，相较于热风烘干色泽风味更自然
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:冷风烘干房
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

金鲳鱼，属于水产品，含水量大，同时也是肉制类，鱼身有一定的脂肪含量，如果温度过高烘制出来的鱼，颜色很容易发黄，所以金鲳鱼的干燥温度需要控制在较低的温度范围内，本文就给大家推荐一款西部大旗-金鲳鱼低温冷风烘干房，希望可以帮助到广大水产加工商。

西部大旗-金鲳鱼低温冷风烘干房就是提供类似于冬天一样一种干冷的空气环境，通过压缩机工作，将烘干房内温度控制到5-40度之间，通过强制通风作用于物料表面，对物料进行低温吹拂，带走物料水份，经冷凝装置冷凝成水排出室外，达到风干的目的。这样烘干的金鲳鱼的表面不容易产生硬皮，而且低温烘制出来的金鲳鱼颜色较容易保持原色，品相更佳，卖价自然也就更高。

西部大旗-金鲳鱼低温冷风烘干房加工工艺步骤：

一、准备阶段：将金鲳鱼开腹去内脏，在两侧鱼体中间切三至四刀，但是不要切断。划刀花的目的在于腌制入味，同时利于烘制。

二、接下来就是金鲳鱼腌制：先将腌料放入鱼腹内，涂抹均匀，再把迷迭香捏碎均匀撒入后，在鱼的外表上，倒上黑椒粉和湖盐等相关配料（当然这个需要根据不同区域的口味以及制作方法，配料都各有不同）然后用手指的指腹抹匀，并揉搓至配料溶入鱼皮之中。

三、烘干阶段：将鱼腌好后静置一段时间待入味后即可准备推入西部大旗低温冷风烘干房内。然后接下来的操作就更简单又省心了，你只需一键开启西部大旗-金鲳鱼低温冷风烘干房的控制面板，然后设置好烘房内各阶段的温湿度以及每阶段的烘干时间就可以静等出货了。在此阶段无需专人值守，真正实现自动化管理。

四川西部大旗低温冷风烘干房除了烘干金鲳鱼外，还可以烘干鲫鱼、鲤鱼、鳊鱼、黄花鱼、青鱼等各类水产品，以及腊肉、腊肠、板鸭、风干鸡等各类肉制品，具体可根据各种不同产品的烘干，提供科学合理的烘干解决方案，更多详情欢迎咨询。