

藕粉 繁茂苗木 批发藕粉

产品名称	藕粉 繁茂苗木 批发藕粉
公司名称	吴中区东山繁茂苗木场
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市吴中区东山镇临湖镇兴达石材厂对面
联系电话	13862173672 13862173672

产品详情

藕粉民间自制的方法：

食材：粉藕1根、蜂蜜适量、干桂花适量、水。

- 1、将粉藕洗净泥巴后，用刀削去表皮。
- 2、去皮洗净后的粉藕切成块状，放入搅拌机中，加入半碗水，搅打成藕泥。（藕泥搅拌的越细腻越好）
- 3、打好的藕泥，倒出来，放在洗净的锅中，藕粉，开小火慢慢加热，加热过程中，用铁勺不停的搅拌，加入洗净的桂花，搅拌到藕粉越变越粘稠，直到完全变成半透明色，批发藕粉，没有白色粉状，即可关火。喜欢吃甜藕粉的朋友，可以根据个人口味加入适量蜂蜜调匀。

藕粉传统制作方法：

1. 磨浆：将鲜藕洗净，除去，置于打浆机或石臼中捣碎，再加清水用石磨磨成藕浆。
2. 洗浆：将藕浆盛在布袋中，袋下放一个缸或盆，用清水往布袋里冲洗，边冲边搅动袋中藕渣，直到滤出清水时为止。
3. 漂浆：把冲洗出的藕浆用水漂1至2天，每天搅动一次。待澄清后，去掉浮在水面上的细藕渣，并除去底层的泥沙，南方藕粉，然后把中间的粉浆放在另一容器内，奶茶藕粉，用清水调稀再沉淀。如此反复1至2次，至藕粉呈白色为止。

4. 沥烤：将经过漂洗、沉淀后的藕粉用一清洁布袋盛好，再用绳吊起，约半天就可沥干(也可将干净的装草木灰的布袋放入其中把水吸干)。水分沥干后，将藕粉取出，掰成500克左右的粉团，晾晒1小时左右，然后用刀将粉团削成薄片；继续烤干或晒干即成藕粉。一般出粉率在10%左右。

藕粉的现代化制作方法：

干燥：

干燥采用气流干燥，气流干燥机是利用高速流动的热气流使湿淀粉悬浮在其中，在气流流动过程中进行干燥。具有传热系数高，传热面积大，干燥时间短等特点。

淀粉冷却与过筛包装

淀粉经干燥后，温度较高，为保证淀粉的粘度，需要在干燥后将淀粉迅速降温。采用冷风系统，该设备具有能耗低、降温效果好、运转平稳，处理量大等优点。冷却后的淀粉进入成品筛，在保证产品细度、产量的前提下进入一道包装工序。

藕粉-繁茂苗木-批发藕粉由吴中区东山繁茂苗木场提供。吴中区东山繁茂苗木场为客户提供“白玉枇杷苗,枇杷苗,桃子树苗,石榴树苗,银杏树苗”等业务，公司拥有“东山繁茂苗木”等品牌，专注于花木、果木种苗等行业。，在江苏省苏州市吴中区东山镇临湖镇兴达石材厂对面的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：周经理。