米线烘干机/空气能烘干机/圣天中科空气能米线烘干机

产品名称	米线烘干机/空气能烘干机/圣天中科空气能米线烘干机
公司名称	广东圣天中科节能设备有限公司
价格	65800.00/套
规格参数	圣天中科:圣天中科 STZK-015P:STZK-015P 广东佛山:广东佛山
公司地址	广东省佛山市南海区狮山镇松岗石碣工业区石塘路岗仔岗自编78号123号（住所申报）（注册地址）
联系电话	18566008388

产品详情

圣天中科空气能米线烘干机

米线，中华传统风味小吃，云南称米线，中国其他地区称米粉。米线用米制成，长条状，截面为圆形，色洁白，有韧性。其含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合休闲快餐食用。质量好的米线具有的营养价值更高，米线在泡制过程中营养容易流失，因此米线需搭配各种蔬菜、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味。

米线加工工艺步骤

1 大米淘洗浸泡

将优质大米倒入泡米的容器内。掌握好泡米的水温在25°C左右，以促使大米在可控时间段内软化。

2磨浆

将浸泡好的大米用专业机械进行磨浆处理，要注意磨匀磨细，让米浆和营养素充分结合，也让米线更加细腻。

3蒸粉后再进行挤丝

米浆经过高温蒸粉处理后，凝固成粉皮，方可进行挤丝工序。通常选择不同的孔径型号，挤丝后粉皮变身为米线，粗细不一样，口感不一样。然后又将米线在100°C-105°C的蒸笼内蒸上3-5分钟，以确保米线的熟透程度，并确保米线卫生干净无菌。

米线烘干工艺

1 低温阶段

使用热泵烘干机将米线的表面水份在本阶段内尽可能的脱掉，逐步增加米线的温度，使米线内外的温度达到一致，本区间的温度一般设定在25°C左右。

2高温阶段

米线进入高温阶段后，内部的水分就被逐步地蒸发出来，米线干燥均匀，成型好，进入冷却区的米线的水分基本保持在13%左右，本区间的温度控制在38°C-42°C之间，注意避免水分过份烤干而出现的爆断情况。

3冷却阶段

进入冷却阶段后，米线的烘干制作过程基本完成，本阶段是一个温度递减的过程，根据气候状况和米线的实际干湿状况来控制温度。保持温度递减，防止米线降温过快，这样就不会出现米线造成表面温度过低，内部温度高，而产生气泡粉，也就是常说的花粉，也不会出现米线爆断的情况。

注意事项

根据不同地域和米线的种类不同，一般使用米线烘干机的烘干时间在8-12小时。烘出的米线不变色，不会断，干度均匀，色泽好，口感佳，复水性好，同样适用于面条、红薯粉等烘干处理。