

红薯粉条 专业红薯粉条 汤阴顺和薯业长期加工红薯粉条

产品名称	红薯粉条 专业红薯粉条 汤阴顺和薯业长期加工红薯粉条
公司名称	汤阴顺和薯业有限公司
价格	1.00/普通
规格参数	
公司地址	安阳汤阴县经济开发区
联系电话	0372-6421388 13569032969

产品详情

红薯粉条 专业红薯粉条 汤阴顺和薯业长期加工红薯粉条 现代化红薯粉丝加工工艺可以适合中小规模加工，也可以用于大规模加工，其生产工艺如下（以淀粉为直接原料）红薯粉丝加工的原料要求：用于粉丝加工的红薯淀粉应是色泽鲜而白，无泥沙、无细渣和其它杂质，且无霉变，无异味。1、配料与打芡。红薯粉丝加工可打芡也可直接调料加工，直接调料加工按干淀粉与水的比例为5：4调制，加入添加剂既可。2、和面。

红薯粉丝加工和面过程实际上是用制成的芡将淀粉粘结在一起的过程。其方法分人工和面和机械和面。3、挤压成型。先将水箱加满水，点燃煤火加热至水沸腾；用少量食用油擦一下粉丝机螺旋轴,装上筛板。再开动粉丝机，从料斗倒入和好的淀粉乳团，关闭出粉阀门1分钟左右，让粉团充分熟化，再打开阀门，让熟粉团在螺旋轴的推力下，从粉丝筛板挤出成型。4、散热与剪切。粉丝从筛板挤出后，要打开小鼓风机或风扇，出风口正对筛板，使粉丝降温。随着粉丝长度的不断加长，当达到一定长度时，要用剪刀迅速剪断放在接丝板上。5、冷却。有自然冷却和冷库冷却。6、搓粉散条。

把冷却好的粉丝放入水中浸泡10-20分钟，将粉搓开晒。或用开冻松粉机搓粉。7、干燥。有自然干燥和烘干干燥两种。初挂上架以控水为主，不要轻易乱动，避免碎条过多。20分钟后，轻轻将粉丝摊开，占满粉竿空余位置。晾至四五成干时，将并条和下边粉丝结轻轻揉搓松动使其分离散开。晾至七八成干时，将粉竿取下换方向，直至粉丝中含水14%时为止。

8、包装。干燥后的粉丝可以进行切割包装，成品出售。 联系电话：6421388