

冠中96千瓦电加热蒸汽发生器用于红薯条干的蒸煮烘干

产品名称	冠中96千瓦电加热蒸汽发生器用于红薯条干的蒸煮烘干
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	14500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

冠中电加热蒸汽发生器用于制作红薯干红薯条

红薯营养非常丰富，但是保存却不容易，有聪明的生意人把红薯制作成红薯干之后就能够更长久的保存食用了，红薯条不但保存时间延长，也方便运输和食用，可以作为零食经常食用，方便携带。

红薯干，一般是将整块番薯蒸熟去皮，然后切制、先蒸至八成熟，然后烘干处理。片状或条状，益气生津等食用和药用功能，在红薯干的制作加工过程中，烘干环节显得尤为重要。通常为了保证良好的烘干效果，人们会使用冠中食品烘干蒸汽发生器对红薯进行烘干处理。其实传统的红薯烘干方式主要是采取自然烘干的方式，然而自然烘干受天气影响因素比较大，稍不留神可能会发生霉变，但有了冠中食品烘干蒸汽发生器情况就大不相同了，由于红薯营养丰富，在生产、保存、运输和销售过程中极易受污染、变质，通常需要采用相应的措施来实现对红薯的杀虫、杀菌与保鲜，但其结果往往会影响食品的原风味和营养成分。而使用冠中食品烘干蒸汽发生器对红薯进行烘干的同时还能实现灭菌，简直是一举多得。

冠中食品烘干蒸汽发生器利用蒸汽烘烤红薯，在干燥的同时又起到杀菌消毒的作用，热效率高，产气快，环保节能，全自动控制，安全性高。而且蒸汽温度压力可调，自动控温，可较好地保持红薯的营养成分，加工出的食品干净卫生，食用也放心。相比之下蒸汽烘干更多出了灭菌功能，更利于红薯干的储藏。

问：制作红薯干需要蒸汽发生器做哪些工作？

答：蒸红薯、红薯干烘干都需要蒸汽。

