

淄博锦阳食品厂常年生产红薯粉丝

产品名称	淄博锦阳食品厂常年生产红薯粉丝
公司名称	淄博锦阳食品厂
价格	5500.00/吨
规格参数	品牌:锦阳 是否进口:否 生产许可证编号qs:370323011210
公司地址	淄川区双杨镇东河村
联系电话	18905331766 13969311269

产品详情

红薯粉条，又称红薯粉丝、粉皮，是传统的名特产品，已有600余年的历史。红薯粉条是利用红薯为原料，靠红薯内部的淀粉来制作的一种食材。

粉条的种类

粉条品种繁多，如绿豆粉条、豌豆粉条、蚕豆粉条、魔芋粉条，但更多的是淀粉制的粉条。最常见的粉条，当属红薯粉条。

红薯粉条的主要原料是红薯，具有久煮不烂，清香可口、食法多样的特点，是我国大部分地区群众喜爱和常见的食品。

红薯粉条-传统工艺红薯粉条生产方法

红薯粉条的加工有以鲜薯为原料先加工成淀粉再加工成粉丝，也可以直接以淀粉为原料加工粉条，另外粉条加工的有传统艺和现代化工艺两种，传统工艺一般是以农户单元进行小规模加工，其生产工艺如下（以鲜薯为原料）

1. 选薯。选表面光滑，无病虫害，无青头，大小适中的红薯。
2. 清洗，将选好的红薯装入箩筐放入水中，把泥土、杂质洗掉，并把红薯两头削掉。
3. 粉碎。洗净后的红薯应及时粉碎。采用195型12匹马力柴油机带动的380型或440型打粉机，边打边加水，打得越细越好，以提高出粉率。
4. 过滤。用0.7~1.5米吊浆布过滤，要过滤2次。初次溶液对稀一些，第二次对浓一些，过滤液入池2天后，把池内水放尽，加入原来水量的1/3搅拌，再过滤一次，将过滤液进入小池沉淀。

5. 曝晒：当池内全部澄清，把水排尽，取出表层油粉后，把下层淀粉取出吊成粉砣，放在晒场上曝晒。当粉砣内水分蒸发一半时，把粉砣切成若干份曝晒。晒场设在背风向阳的地方，以防灰尘污染。

6. 打浆糊。将500克淀粉加100克明矾，掺冷水2500~3000克，放入盆内。盆放入锅内煮沸，不断搅拌，成熟度达八九成即可。打成的浆糊，可对20公斤淀粉面。

7. 漏丝。漏丝前可先试一下，看粉团是否合适，如漏下的粉条不粗、不细、不断即为合适。如下条太快，发生断条现象，表示粉浆太稀，应掺干淀粉再揉，使面韧性适中；如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，表粉浆太干，应再加些湿淀粉。漏丝前调粉以一次调好为宜。粉团温度在30~42摄氏度为好。备好2口锅（型号为8），冷水缸2只，漏勺要中型48孔的。漏丝时，浆糊要搅匀，边拌边加温水，水温为50。当淀粉团离手时，抓起一团（把），少许自然垂落，如不断落，即可漏丝。在漏丝时，要预备一锅开水，当锅内水沸腾时才漏丝。丝条沉入锅底再浮出水面时，即可出锅，经过一次冷水缸降温，用手理成束穿到木棒上，经过另一次冷水缸降温，不断摆动，直至粉丝松散为止。然后放在室内，冷透后拿出室外晒丝。

8. 晒丝。将粉条拿到背风向阳处，晒干后包装即成品。

红薯粉条-现代工艺红薯粉条加工方法

现代化红薯粉条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）

红薯粉条加工的原料要求：用于粉条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。红薯粉条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。红薯粉条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。粉条从筛板挤出后，要打开小鼓风机或风扇，出风口正对筛板，使粉条降热。随着粉条长度的不断加长，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。把冷却好的粉条放入水中浸泡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，轻轻将粉条摊开，占满粉竿空余位置。晾至四五成干时，将并条和下边粉条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，直至粉条中含水14%时为止。

8、包装。干燥后的粉条可以进行切割包装，成品出售。

红薯粉条-制作资料

材料与设备：1、材料。红薯淀粉、水。2、设备。制芡机、揉粉机、真空机、漏丝机、压块机、包装封

口机。3、辅助设施。锅炉、煮粉灶、煮粉锅、冷冻机组、晾粉架、烘干房、小木棍等。

生产工艺：

工艺流程：淀粉原料 制芡糊 合粉揣揉 抽气泡 漏丝成型 煮粉糊化 冷却捞粉 切断上挂 冷凝 冷冻 解冻干燥（压块）包装 成品粉丝。1、制芡糊。芡糊能将干淀粉颗粒很好地化开并迅速粘连起来，使揉好的粉团形成有规则排列组合的骨架，增强筋力，不断条。首先取淀粉原料的3.5%~4%制芡。将芡粉放入制芡盆内，加淀粉重0.6倍热水，温度在50~60之间，开启制芡机搅成糊状，使淀粉颗粒完全化开；然后，准备好淀粉重量7~8倍的沸水，一次猛倒入制芡盆内并快速搅拌，直至完全糊化。2、合粉揣揉。将制好的芡糊放入揉粉盆内，启动搅拌机，加入红薯淀粉原料，当盆内淀粉的含水量在46%~50%时停止加入干淀粉。揉粉机正转或反转揣揉一段时间，人工将挂在粉盆周围的粉料铲至中间。当粉料表面光滑无疙瘩、不粘手，温度降到25左右时，用手抓起一团粉料让其自由下流成丝，若丝条不粗不细，下流速度不快不慢为最好。操作要得心应手，必须多观察实践，并在有操作经验的技术人员指导下进行。3、真空机抽气泡。将揉好的粉团放入真空机内，抽掉粉团里面的气泡，使粉团结构更加紧密，生产出来的粉丝条干更匀直、无疙瘩，更加透明和有光泽。4、漏丝成型。将揉好的粉料放入漏丝机瓢内试漏。开启漏丝机，用盆将试漏下来的粗细不匀的丝条接住，待丝条完全均匀时将盆拿开，让丝条落入煮粉锅中。盆里的粉料可放入揉粉盆里继续揣揉。调整漏丝机粉瓢，粉瓢提高，粉丝要细些。粉瓢调低，粉丝要粗些，使粉丝直径达到所要求。尽量减少漏丝机的振动，这样可以保持粉丝条形匀直，粗细一致。若要生产粉条，则换上不同规格的模板。

5、煮粉糊化。将煮粉灶锅内的水温控制在微开程度（98左右）。水温低，粉丝会在锅里“糊锅”导致断条不能上挂；水若翻滚，粉丝会满锅漂浮。6、齐粉上架。将锅内粉丝拉出来用自来水冷浴，再拨入冷水池中冷浴。水温越低越能增加粉丝的弹性。冷浴后的粉丝根据所需长度切断，再上架。若再把整挂粉丝放在酸浆水中浸10分钟左右，能增加粉丝表面的光洁度。7、冷凝。将粉丝放入湿度很大的室内阴晾冷凝，时间不得少于12小时，只要粉丝表面不硬性、不脱水，阴晾时间可以延长，有利于提高粉丝品质。8、冷冻。将粉丝放在冷库内冷冻。先预冷，然后缓慢降温，直至完全结冻。若骤然降温，粉丝会被冻裂冻泡，因此冷冻温度应控制在-7~-5为宜。通过冷冻后的粉丝易于分散，无并条现象，并且能增加弹性。9、解冻干燥。将粉丝取出放在晾晒坪上让其自然解冻。在解冻的同时，可用手轻轻揉搓，使并条的粉丝全部散开。若气温反差太大，可放在20~30的清水中解冻，随之搓开。干燥时可利用室外阳光，也可人工干燥，人工干燥温度不得超过60。10、计重包装。待粉丝要干未干（含水量在20%左右）时从架上取下，让其自然干燥到含水量为15%时，切断、包装。11、入库。按规定把小包粉丝装入纸箱内，封口，即为成品粉丝。

红薯粉条-食用方法

适用于火锅、砂锅、粉汤、炖肉、炒菜、杂烩菜等，将干粉条直接下锅内煮3-5分钟既可食用。粉丝用开水煮1-3分钟捞出，清水凉透，加蔬菜调料凉拌食用。

随着人民生活水平的提高，对红薯粉条的消费量也日益增长。但市场上也出现了一些假冒伪劣的红薯粉条，其中一些甚至有害健康。有的红薯粉条掺杂其他的原料，有的用食用明胶代替淀粉，有的生产卫生条件不合格等。这些都是消费者在购买时要注意的。我国南北方都有红薯粉条的生产，山东、江苏、安徽等地区最为著名。淄博锦阳食品厂生产的粉条完全采用传统的生产工艺，百分之百的红薯原料，用深层地下泉水制作，不添加任何添加剂，是市场上难得一见的纯天然绿色食品，深受国内广大消费者喜爱。

我厂始建于2003年，已发展为年产500余万斤粉条的企业。坐落在短片小说之王-蒲松龄故乡淄川区，风景区梓童山脚下。附近有淄川建材城淄川服装城。离309国道205国道济青高速京沪高速几公里内。风景秀美交通便利。本着“做事先做人”宗旨，“做全中国最好粉条”目标。产品分高中低几个品种。诚信经营严格要求，原与每一位客户互利双赢。常年生产保证供货。

电话/传真：0533-5493588

手 机：18905331766

厂 址：淄博市淄川区双杨镇东河村

"淄博锦阳食品厂常年生产红薯粉丝"的原料与配料为红薯淀粉，生产日期是生产，储藏方法为常温室内存放，净含量（规格）是1500（g），是否进口为否，原产地是山东，特产为是，商品条形码是三维，生产许可证编号QS为370323011210，规格是1.0mm-2.0mm，产品标准号为GB/T23987-2009，卫生许可证是鲁卫食证字第370302（2008）-002833号，生产厂家为淄博锦阳食品厂，保质期是720（天），品牌为锦阳，售卖方式是散装