

【特价35元件】红薯粉条、粉丝

产品名称	【特价35元件】红薯粉条、粉丝
公司名称	太原市迎泽区乔金源食品店
价格	35.00/箱
规格参数	产地/厂家:山西 品种:马铃薯 等级:1
公司地址	中国 山西 太原市迎泽区 东安路东巷
联系电话	86 0351 4036758 15935151833

产品详情

产地/厂家	山西	品种	马铃薯
等级	1	干物质	95 (%)
淀粉含量	99 (%)	蛋白质含量	5 (%)
新奇创意项目	不报名		

一、红薯粉丝

粉丝品种繁多，如绿豆粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝、魔芋粉丝，但更多的是淀粉制的粉丝。最好吃的粉丝，当属红薯粉丝。红薯粉丝的主要原料是红薯，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。

编辑本段

二、传统工艺红薯粉丝生产方法

红薯粉丝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丝，另外粉丝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

漏下的粉丝不粗、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，表示粉浆太干，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。将粉丝拿到背风向阳处，晒干后包装即成品。

编辑本段

一、红薯粉丝

粉丝品种繁多，如绿豆粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝、魔芋粉丝，但更多的是淀粉制的粉丝。最好吃的粉丝，当属红薯粉丝。红薯粉丝的主要原料是红薯，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。

编辑本段

二、传统工艺红薯粉丝生产方法

红薯粉丝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丝，另外粉丝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，如漏下的粉丝不粗、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，表示粉浆太干，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。将粉丝拿到背风向阳处，晒干后包装即成品。