

2014新货 批发供应荔枝礼盒 400g一盒起批

产品名称	2014新货 批发供应荔枝礼盒 400g一盒起批
公司名称	浙江康太星工贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:康泰鑫 分类:干货 等级:一级
公司地址	浙江 江山市 双塔街道赵家106号
联系电话	05704072309 18367071995

产品详情

漳州荔枝干的加工方法：

原料选择 剪果 分级 清洗 初焙 再焙 三焙 包装 成品。主要操作要点： 1、原料选择：焙干用的荔枝果实，要求果大圆整，肉厚，果核中或小，干物质含量高、香味浓，涩味淡，果壳不宜太薄，以免干燥时裂壳或容易破碎凹陷。

2、剪果：先摘除枝叶，果柄，并剔除烂果，裂果和病虫果。

3、分级：用分级机或分级筛按果实大小进行分级，同一烤炉的果实尽可能要求大小均匀一致。

4、清洗：将果实装入竹篓中，浸入清水，洗除果面灰尘等脏物，然后捞起沥干水分。 5、初焙：也叫杀青。即将果实倒入焙灶上进行第一次烘焙。焙灶用砖砌成宽2米，高0.8—1米，长度可按室内场地的长短决定，每隔2米开一个50×50厘米的炉口，炉床每隔50厘米放一条粗约10厘米的木条，然后再铺上竹编。也可用烘制龙眼干的烤炉来焙烤荔枝干。烤炉有平炉，斜炉之分。平炉一般用木炭作燃料，热能低，烤干时间较长，成本比用煤高50%左右，但其干燥较均匀一致，果肉色泽较金黄色，品质较好；斜炉一般用无烟煤、煤球作燃料，热能高，烤干时间略短些，成本低。煤中有硫成分，相当于在焙烤过程中，同时进行熏硫，干果外观颜色较灰白且色泽一致。但其果肉品质略差些。 初焙前，先将果实倒入烘床中，每个炉灶一次焙鲜果500—600公斤。并用麻袋片盖果保温，初焙温度可高些，控制在65—70（以果壳烫手为度），每2—3小时翻果一次。经24小时停火。冷却后装袋堆压2—3天。 6、再焙

、三焙：经初焙放置2—3天的荔枝果实，果肉，果核内部水分逐渐向外扩散，果肉表面比刚烤时较为湿润，须再行焙烤，再焙温度控制在55—65，每2小时翻动一次，一般经过10—12小时再焙即可烤干。

果大肉厚的果实，经再焙后须放置3—5天，待果肉内部水分继续扩散外渗后进行三焙。三焙时间约8—10小时，温度控制在45—50。 7、日晒、催色：荔枝果实在焙烤8—9成干时，果壳退色，色泽变暗灰，为使荔枝干果干燥均匀，色泽一致，可在烈日下晒制3—5小时。若需将荔枝干果面转为红色，可在烈日下用喷水器喷射少量水分，果壳便自然返红。晒干后待热量散发冷却后即可保存。 8、扁荔枝干的制作方法：将8—9成干的荔枝果实倒入蒸笼中，放入杀菌锅内加热喷汽3—5分钟或在沸水中蒸30—40分钟。然后用布袋盖住果实，趁热压踩至荔枝果皮变凹后晒或烘干即成。 9、干烘程度检查：用手捏果壳易破碎；剥出果肉肉质光滑滋润，不粘手；用锤敲打果核70%以上粉碎即为烤干。 10、包装、贮存：荔枝干怕热，怕压，易虫蛀，应注意防潮、防压、防热，避免与异味商

品堆放在一起。贮存时要定期检查，发现回潮及时复晒或复烤；在南方多雨天气，一般常温下可贮存3—5个月，北方干燥天气可贮存1年以上。 11、荔枝干成品质量要求：果粒大而均匀，果身干爽、果壳完整、破壳率不超过5%，果肉厚，肉色金黄，口味清甜，无烟火味。

本产品的品种是康泰鑫，分类是干货，等级是一级，可食率 是100（%），可溶性固体物 是20.0（%），固酸比 是9.0：1（%），病虫害是无，产地/厂家是浙江康太星工贸有限公司