

沈阳炒板栗机立式炒板栗鸡燃气炒板栗鸡电动炒板栗鸡

产品名称	沈阳炒板栗机立式炒板栗鸡燃气炒板栗鸡电动炒板栗鸡
公司名称	沈阳炒货机制造厂
价格	2050.00/台
规格参数	品牌:沈阳大方 型号:电动
公司地址	沈阳市沈北新区蒲河路83号
联系电话	024-31238256 15524475605

产品详情

配方

(一)、糖炒栗子科学配方

原料选择：要选择果实饱满，无虫蛀霉烂的栗子，个别栗子果壳坚硬，透气性差的要在栗子顶尖瓣扎一小口，起通气作用，以防在焖炒时产生自爆现象。

分级：将栗子按大中小三个等级分类后再进行炒制。

备砂：用清水洗净砂石，晒干，用糖稀加茶油拌炒成熟砂备用。

配料：栗子20斤，熟砂20斤，糖稀半斤，茶油3钱，香精少量(茶油可用色拉油代替)。

炒制：先将熟砂炒热至烫手，加入栗子，将糖稀和茶油按比例分多次喷入滚筒内。切不可图省事，一次性喷入。关键要根据火候和生熟程度，喷入适量糖水，并灵活掌握喷水的次数，不可死板，总结经验，提高炒栗品质。栗子经过半小时左右连续焖炒即可炒熟。糖稀茶油的作用是滋润砂粒，便于翻炒并使栗子外观润泽光亮。

(二)、奇香瓜子科学配方

1、选料：选取无霉烂变质、无虫咬和大小较均匀的瓜子。

2、配料：以煮10千克瓜子为例，用大料、桂皮、茴香各200克花椒30克，盐600克，糖精、味精各20克，装入布袋内封好，放入开水锅里煮。

3、蒸煮：当开水锅里煮出味时再放入瓜子，盖上易透气的织布。蒸煮时火要均匀，勤翻动，以不烧干水为宜，蒸煮1 - 2小时可捞起。再重新倒入新瓜子按以上方法可重复进行6次，配料即全部用完（

但第二锅开始加用糖精、味精、盐，均按第一锅的配方加煮。其他配料不变)。

4、炒干脱皮：将蒸煮好的瓜子放入旋转式炒货机里炒干，脱去瓜子表面黑皮，温度适中，火要小并均匀，约一个半小时即可出机。