江门烘干设备,江门烘干,江门福瑞斯永淦图

产品名称	江门烘干设备,江门烘干,江门福瑞斯永淦图
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:QL1650
公司地址	江门市江海区东海路28号
联系电话	0750-3270333

产品详情

江门福瑞斯永淦——米粉烘干设备

米粉米线的区别

米粉虽然形似米线，但实非米线，对于米线的定义，应该说米为原料，而米粉中由于添加了红薯粉、土豆粉等原料（所占比例也很多），使得口感，保存方式等都与米线有了很大的区别。从口感上，米线多为“水灵筋骨”，而米粉多为“柔绵筋骨”，米线入口较为滑爽，米粉入口较为粘糯。特别是“酸浆米线”与“酸粉”的区别更为巨大。酸粉入口“酸绵易化”，酸浆米线入口“酸脆筋斗”。“干米线”则与“米粉”类似，不同之处也在于是否以大米为原料。米粉易于保存，和“干米线”类似，晒干以后不仅可以长期保存，而且不容易变质。干米线由于制作简单，开始一步步取代酸浆米线，而干米线也被做得更细，更长。云南一带的米线为米线，其余地方的“米线”为“米粉”，米粉是在米线传播后地产物，是米线地传承和发展，值得一提地是贵州的牛肉粉也是一道不错的美味，但是用米线替代牛肉粉里的“粉”来煮制的时候，米线却承受不了这种温度较高而容易断碎，同样米粉如果不在食用之前经过18~24小时的浸泡也难以被制作过桥米线的鸡汤烫熟。习惯吃米线的人很容易就能从口感上辨别“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”、“米粉”。

永淦高温热泵米粉烘干机的优势：

绿色环保——本机热源由空气源热泵提供，输入能源为电（电是一种比较清洁的能源）。高温热泵具有高效节能的优势和特点。在整个烘干加工过程中，无任何废水.废气.废渣产生，没有任何对环境及人身有害的污染物排放，是一款完全绿色环保的米粉烘干加工系统。

节约人工成本——设定烘干时间及温湿度控制后，不用专人值守。

烘干成本低——高温热泵遵循逆卡诺循环的工作原理，具有高能效比（COP）的特点。根据各地环境工况而确定热泵的COP值，即使是在环境温度不太好的情况下，COP值也可取到2.5至3。通俗的说就是与电相比的2.5至3倍，米粉大总份都在南方生产，所以烘干成本一般都不会高。永淦米粉烘干机在烘干一

斤米粉的成本约在0.07元至0.09元。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门福瑞斯永淦——干制土豆、胡萝卜

干制土豆、胡萝卜制作方法：

原料选择：应选新鲜、无病虫害、韧皮部厚、组织致密、风味好、橙红色的中长根胡萝卜；块茎大、无病伤、表皮薄、芽服浅而少、干物质含量高、风味好的土豆备用。

原料处理：除去不能食用的部分后洗净，采用人工机械、热力或化学方法去皮，切成0.2~0.3厘米厚的片或丝。为防止氧化变色变味，应将切后的原料放入沸水中烫漂（土豆约3~5分钟，胡萝卜1~2分钟），使材料呈半透明状为止，不能煮熟。

干燥：

自然干制：直接铺放在晒场上，利用日光晒干，方法简单，成本低。但干燥时间长，质量较差，受气候影响较大。

人工干制：可人为控制干燥条件，干燥迅速，效率高，质量好。但需要一定设备，成本高。具体做法：将处理好的原料铺放在烘盘上，利用烤房或人工干制机加温至65~75℃，6~8小时即可。干制品含水量在5~8%左右。

包装和贮藏：干燥后立即堆积或放入大木箱内盖严，使干制品含水量均匀一致，1~3天即可“ 均湿 ”。然后装入容器内压紧密封，或装入塑料袋内封闭。贮藏环境要求温度不超14℃，相对湿度在65%以下为宜。库房应清洁卫生，通风良好，能密闭遮光和严防虫蛀鼠害。

食用方法：菜干在食用前必须先行复水。首先把菜干浸在10~15倍温水中半小时，再迅速煮沸10分钟，沥去水分，按常规烹调即可。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！