

# 江门烘干江门福瑞斯永淦江门食品烘干机

产品名称	江门烘干江门福瑞斯永淦江门食品烘干机
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:BD1604
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——蔬菜干制技术（简述）

蔬菜具有易腐性，能够保存时间有限，为进一步延长其保存和供应时间，增加经济效益，需要进行加工。下面介绍几种干菜的制作技术：

**金针菜（黄花菜）。**选用充分发育而未开放的大花蕾黄花菜，清晨时采摘后用汽蒸进行热烫处理，蒸房温度达到80~85℃，维持20~25分钟，蒸至手握花柄花蕾能自立时最为适宜，然后在自然条件下摊放散热。也可摊在水泥地面上进行自然暴晒，在地面平均温度为35℃时，晒时每2~3小时翻动一次，经过3天，菜由黄绿色逐渐变成黄色或黄褐色，含水量达到15%~16%时即可。维持相对湿度在60%以下。

**马铃薯。**选择发育充分、无发芽、无黑斑、无坏烂的块茎，洗净后快速去皮，切成条、薄片或方块状，在80~100℃水中烫漂15~20分钟，然后用0.3%~1.0%的亚硫酸溶液处理2~3分钟，置于60℃左右的烘箱中干燥。经过58小时，其含水量不超过7%，成品率达到15%~20%时即干制完毕。

**银耳。**选择直径8~12厘米、鲜重100~200克的银耳，挖去耳基上的木屑等杂质，然后一朵一朵排列在烘筛上，不可重叠，以免粘连。在干制初期温度控制在35~45℃之间，同时加强排气，经过6~8小时，温度提高到50~60℃，保持6~10小时，然后再将温度降至30~45℃。干燥后即用于塑料袋分级包装。

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——红薯干烘干工艺

#### 一、前期工作

先将红薯清洗干净，然后将其放进锅炉中进行蒸煮。在红薯大约有七八成熟的时候将其取出来，等冷却之后再人工切片。

在切片环节中，首先要保证厚度一致，其次，尽量不让红薯片的规格相差太大。

在这些工序完成之后，在将切好的红薯片放入摆放物料的架子上。做到厚度均匀、摆放整齐。

## 二、烘干过程

1.待烘房温度升至大约30 时将红薯片放入烘房内部。设定温度为40 。烘干时间为一到两小时。

2.温度设定为55 。烘干时间为两小时。

3.温度设定为65 。烘干时间为两小时。

4.温度设定为70 。烘干时间为一小时。

5.关闭电源，一小时后取出物料。

## 三、包装入袋

取出物料后，需待红薯片完全冷却，才能包装入袋。总体而言，一批次烘干时间大约为8小时，温度不超过70 。

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！