

江门干燥中药材江门干燥江门福瑞斯永淦查看

产品名称	江门干燥中药材江门干燥江门福瑞斯永淦查看
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:RM1638
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——米粉烘干技术

米粉，是指以大米为原料，经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、丝状米制品，而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧，富有弹性，水煮不糊汤，干炒不易断，配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒，爽滑入味，深受广大消费者（尤其南方消费者）的喜爱。

在桂林米粉文化艺术馆里见到这样一段话：“桂林米粉，是世界快餐业的鼻祖；桂林米粉，是中国食文化的代表；桂林米粉，是烹调艺术的经典；桂林米粉，是民族融合的见证。”

米粉烘干工艺

米粉的干燥工艺主要分自然晾晒干燥和烘烤干燥。

老化后的米粉凝固较紧，因此在干燥前需用清水清洗，梳理整齐后放入烘烤架上烘烤。

现在大部份米粉加工厂、商都会选用节能环保型的热泵烘干机来作为米粉生产的专业烘烤设备，节省了很多的人力物力。永淦高温热泵烘干机采用全自动控制模式，烘烤区间的温度控制在38 -45 之间，干燥出来的米粉水份均匀，基本保持在13%左右，成型好，不会爆断。根据客户地域的差异，烘烤时间一般控制在8小时至12小时以上。

永淦高温热泵米粉烘干机=热泵加热机组+保温箱体装置+热风循环装置+自动排湿装置+智能控制装置。

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——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！