

江门干燥机设备,江门干燥,江门福瑞斯永淦图

产品名称	江门干燥机设备,江门干燥,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	200.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:LF1784
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——澳洲坚果加工

澳洲坚果也叫夏威夷果或火山豆，味道香甜可口，是一种原产于澳洲的树生坚果，味道香甜可口。澳洲坚果营养成分极其丰富,其含油量高达60~80%，还含有丰富的钙、磷、铁、维生素B1、B2和氨基酸，有“干果皇后”的美味食品，当然，它的作用不仅体现在营养价值方面，其调节血脂的作用也很好，非常适合老年人或血脂不好人的滋补食品。

澳洲坚果定植后4-5年开花结果,10年左右进入盛产期。果球形，直径约2.5厘米，顶端具短尖，果皮厚2-3毫米，开裂；种子通常球形，种皮骨质，光滑，厚2-4（-5）毫米。花期4-5月（广州），果期7-8月。适合生长在温和、湿润、风力小的地区。

澳洲坚果的加工工艺

去外皮：澳洲坚果收割后的24小时内，要去除其纤维质的外皮，以减小果实的受热呼吸左右，和加快果实烘干。这些被剥离的外皮，通常被回收做为有机肥料，而带着外壳的澳洲坚果就被送到了坚果处理厂加工处理。

烘干：小心的烘干是澳洲坚果处理工艺中非常关键的一部分，决定着果实的保存期限和最终产品的口感和质量，刚刚丰收的澳洲坚果含上至30%的水分，烘干过程大约需要三周（20天左右），能够把含水量降低到2至3%，果实也会缩小到果壳的内部，与壳体内壁分离，这就使得果实破壳的时候不会损伤果仁。

破壳和分拣：尽管澳洲坚果土生土长在澳洲，早期的处理方式都是有这些狂热者们手工缓慢的破壳，直到1954年，商用澳洲坚果破壳流程才出现，现代机器大大促进和改善了澳洲坚果的产业历史，在果仁完好的情况下，去除外面这曾坚硬的果壳。这种机器有一片固定的刀片，一个活动的切割刀片或者一个联动的滚筒和一个基座用来压迫果壳，同时根据澳洲坚果的质量不同也进行相关的分拣。

澳洲坚果干燥的带壳果一般使用的干燥温度及时间如下:30 (2-3d) 38 (1-2d) 45 (1-2d)
50 (一直干燥到所要求的含水量为止)。

其中干燥时间受下列条件的影响:果实的起始湿度、空气的相对湿度、干燥后果实所要求达到的最后含水量。若起始湿度、空气相对湿度和所要求达到的含水量均较高时,所需的时间要长些,反之则短,要根据具体情况而定。

另外,起始干燥温度要根据带壳果的果仁含水量而定,若果仁含水量为25%-28%时,干燥温度不要超过30 ;若果仁含水量为15%-20%时,干燥温度不要超过38 ;若果仁含水量为10%-15%时,干燥温度不要超过45 ;若果仁含水量为7%-10%时,干燥温度不要超过50 ;否则烘烤期间会导致果壳破裂,果仁心部变褐,降低产品的质量。

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——鸭肉火腿肠的制作

一、原料配方

鸭肉100公斤、玉米粉10公斤、精盐3公斤、白糖1公斤、白酒1公斤、味精0.5公斤、姜粉0.5公斤、亚硝酸钠10克、胡椒粉或花椒粉0.2~0.5公斤。

二、制作方法

1.原料整理、腌制:选用卫生检验合格的新鲜鸭肉或冻鸭肉,去骨、分割、切块,其中瘦鸭肉占70%~80%,肥鸭肉占30%~20%。在切好的鸭肉中加入盐和亚硝酸钠,撒布均匀,腌制8~10小时至鸭肉发硬、色泽艳红时即可送入零下5℃冷库中备用。

2.搅拌:将腌过的鸭肉放入斩拌机中搅碎,将玉米粉及其他辅料倒入斩拌机内,再加适量水(100公斤原料加水15公斤左右)搅