

江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干分体机

产品名称	江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干分体机
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:SY1136
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——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)搅拌均匀，搅拌温度控制在10℃以下。
- 3.灌制：将拌好的肉馅装入灌肠机内，用预先准备好的肠衣进行灌制，灌好后用细线把开口扎紧(如表面有气泡应用针戳孔排气)，灌完后用清水洗去肠体外表的杂物。
- 4.烘烤：将灌好的肠体送入炉内烘烤，控制炉内温度在70℃左右，根据肠的粗细程度控制烘烤时间(一般烘烤1.5~2小时)，待肠衣干燥、色泽稍深即可。
- 5.煮制：将烤好的肠体放入90℃以上的水中浸泡15分钟，待水温降至80~85℃时煮1小时即可出锅。
- 6.成品：重复上述第4步骤，待肠出炉后马上冷却即为成品。

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——山楂片烘干工艺

1.配方：每100千克鲜山楂配60千克蔗糖.

2.工艺流程：选料 清洗 糖煮 打浆 刮片 烘干 起片 切分成型—包装。

3.操作要点：

（1）选料、清洗——山楂片对原料的要求不甚严格，但不能用腐烂果，并拣出梗、叶等杂物，用清水清洗干净

（2）糖煮——取一锅，将鲜山楂、蔗糖放入锅内，按每100千克鲜山楂配60千克蔗糖50千克水进行加水煮至沸腾，沸煮30至40分钟，使果肉充分软化。

（3）打浆——将山楂送入打浆机，打浆机筛板孔径为0.6至0.8毫米，去除皮渣、果核、取其浆泥。

（4）刮片——将框形模子放在烘盘上，把稠果泥勺入其中，再用塑料板刮平，摊成4至5毫米厚的果酱薄层，力求厚薄均匀。

（5）烘干——将烘盘送入烘房，温度控制在60 ~ 65 ，烘烤时间为12至16小时。

（6）起片——将干燥而没有发硬的山楂大片，趁热从烘盘上取下，如不易揭起，可以用刀铲一下，再用手慢慢揭起。

（7）切分成型、包装——由加工成的大片，可加工成山楂方片、雪花山楂片、山楂圆片、果丹皮等。多种山楂制品。山楂方片，一般为正方形，按