

江门烘干食品_江门烘干_江门福瑞斯永淦多图

产品名称	江门烘干食品_江门烘干_江门福瑞斯永淦多图
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:NZ1002
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——芒果干加工技术

芒果色、香、味俱佳，营养丰富，每百克果肉含56.4—137.5毫克维生素C；含糖量14~16%；种子中含蛋白质5.6%；脂肪16.1%；碳水化合物69.3%。食用芒果具有益胃、解渴、利尿的功用，成熟的芒果在医药上可作缓泻剂和利尿剂，种子则可作杀虫剂和收敛剂。

芒果果肉多汁，鲜美可口，兼有桃、杏、李和苹果等的滋味，如盛夏吃上几个，能生津止渴，消暑舒神。由于芒果不便保鲜储藏和长途运输，所以人们往往把它加工成糖水罐头、蜜饯、果酒、果干、果酱、果冻等。西双版纳地区的傣族则喜欢把芒果制成芒果胶食用，其做法是把芒果煮熟去核过滤，便成为半透明琥珀色的果胶，食之清脆适口，风味别致。

芒果深加工

芒果除可以鲜食外，还可以制作多种加工品，如糖水片、果酱、果汁、蜜饯、脱水芒果片、话芒以及盐渍或酸辣芒果和芒果干等，叶可做药用和清凉饮料，种子可提取蛋白质、淀粉（可做饲料）、脂肪（可替代可可脂配制糖果，亦可做肥皂）。

芒果干的加工技术

(1)工艺流程——原料选择 清洗 去皮切片 护色处理 干燥 包装。

(2)操作要点

原料选择——选新鲜饱满，无腐烂、病虫害和机械伤的果实。建议选用干物质含量高，肉质厚嫩、纤维少、核小而扁薄，色泽鲜黄，风味好的品种。成熟度以8~9成为宜，成熟度过低则芒果的色泽和风味较差，过熟则容易烂。

清洗——将芒果倒入流动清水槽中逐个清洗干净，进一步剔