

江门烘干陈皮_江门烘干_江门福瑞斯永淦查看

产品名称	江门烘干陈皮_江门烘干_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	100.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:ZT1085
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——藕脯制作方法

一、选原料。选择表皮微黄、肉质洁白、直径约4-5厘米的鲜藕；白糖应洁白透明、符合卫生标准，不能用黄色、含杂质较多的劣质白糖。

二、预加工

- 1、将藕放在干净的水中清洗干净，切掉藕蒂，再在净水中漂洗几次。
- 2、配制好2.5%的氢氧化钠溶液，溶液加温达到90℃；把洗净的藕放入，不断搅动；当藕的表皮开始脱落时，即可捞出放在清水中冲洗，直到藕皮完全去掉为止。
- 3、把去皮的藕切成5毫米厚的藕片，立刻放入0.5%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡90分钟，然后漂洗干净。
- 4、藕片经过上述处理之后要进行预煮，这样既能抑制微生物和酶的作用，防止氧化变色，又可适当软化藕片，使糖分易于渗入。预煮的藕片以略为变软为宜。

三、浸煮

- 1、配方：鲜藕50千克、白糖25千克、柠檬酸若干克。
- 2、配制糖液：清水18.5千克、白糖12.5千克、柠檬酸60克。用清水将白糖溶化，加入柠檬酸，充分搅拌后，糖液的pH值保持在2-2.5之间即可。这是初次浸煮液。二次浸煮液可用初次浸煮后的糖液配制，或重新配制。不论怎样配制，初次浸煮的含糖量为40%，以后各次浸煮液的含糖量比前次多10%。但pH值均需控制在2-2.5范围内。
- 3、煮制：将初次的浸煮液煮沸，再把预加工好的藕片放入，煮制时不断翻拌。当藕片软化时，连同糖液一起倒入缸内浸泡24小时。之后将藕片放入二次浸煮液中浸煮15分钟，然后连糖液倒入缸内浸泡24小时

。三次浸煮时间为10分钟，浸泡时间为2天。最后捞出沥干糖液即为半成品。

4、注意事项：不论是预煮还是浸煮，都不能用铁锅，因为用铁锅容易生成黑色物质，影响产品质量。

四、烘烤。

将煮制好的藕片置于65℃左右的烘房内烘干，然后上糖衣。上糖衣的方法：用50%的蔗糖，1.67%的淀粉糖浆，33.3%的水配制成溶液。煮至113℃，离火冷却到93℃，再将烘干的藕片放在糖液内浸渍2分钟，取出沥干。然后放在50℃的烘房内烘干。烘干后的藕脯经过整理，即可包装入库。

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——黄花菜的干制加工

黄花菜的干制加工

原料：用于干制的黄花品种花蕾要大，颜色为黄色或橙黄色。采收期以花蕾充分发育而又未开放时为宜。

选别与烫漂：采摘后即时剔除已经开放或尚未发育好的花蕾及其他杂质。然后进行烫漂。蒸气烫漂方法是：蒸锅沸腾后在蒸笼中大火蒸5分钟，然后小火焖3~4分钟。当花蕾向内凹陷、软硬适宜、颜色淡黄时即可出笼。如果花蕾较硬、颜色黄绿，说明火候不足；反之，花蕾过软、颜色深黄，说明火候已过。

干制技术：烫漂后，为了使糖分充分转化，风味增加，在室温下放置一天后进行烘晒。

自然干制：在水泥晒场或晒席上摊晒两天左右。摊晒厚度要适当，要经常翻动以干燥均匀，晚上要收回室内以免受潮。

人工干制：将烘盘(黄花菜5千克/平方米)放入85~90℃的烘房中，由于黄花菜大量吸热，烘房温度会降至60~65℃，保持此温度10~12小时，然后自然降温至50℃，直至烘干为止。烘干期间注意排湿，保持65%以下的相对湿度；倒盘3~4次，并进行翻菜。

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！