江门福瑞斯永淦江门烘干江门 烘干

产品名称	江门福瑞斯永淦江门烘干江门 烘干
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:NA1969
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°C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°C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°C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°C以上的水中浸泡15分钟，待水温降至80～85°C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——香菇烘干技术

香菇，又名香蕈、香信，日本称椎茸。属担子菌亚门，层菌纲，伞菌目，口蘑科，香菇属。分布于中国、朝鲜、菲律宾、新几内亚、新西兰、尼泊尔等国。

香菇的视不同的含水量，大致可分为：

大花菇5—7斤烤一斤；光面菇8－9斤烤一斤；水菇13－16斤烤一斤；暗花菇7－8斤烤一斤；标准菇10－12斤烤一斤。

香菇烘干技术：

香菇烘干技术非常重要，它对香菇形状、色泽、香味起关键作用。烘干设备必须用烘干机烘干才能保证质量。

1、初步烘干期：起烘温度不能过高或过低，应掌握在35°C为宜，这时，进气孔和排气孔都要全部打开，回温孔关闭，烘干3—4小时。一般每小时温度升高1—3°C，温度要逐步升至40°C左右。

2、恒速烘干期：烘干到4—5小时以后，温度要逐渐升至50°C左右，每小时升2°C左右，进气孔和排气孔关闭1/3，此阶段一般烘干3—4小时。