

江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干机设备

产品名称	江门福瑞斯永淦江门烘干江门烘干机设备
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:福瑞斯永淦 型号:MY1687
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——红薯条的加工

配方：每1kg红薯，配白糖、亚硫酸氢钠溶液0.2%、氯化钙溶液0.2%、柠檬酸溶液0.3%。工具：去皮刀、菜刀、烘烤箱、案板、漏勺等

工艺流程

红薯拣选 - 去皮 - 切分 - 硬化 - 糖煮 - 糖渍 - 整形 - 烘干 - 成品。

操作要点

应选用红皮甘薯，产量高，含水量高，加工成品色泽好。切成60mm*6mm*6mm的细长条，立即浸入水中

1. 选料: 选取光滑完整，无病虫害，个头均匀大小基本一致，八成熟左右的红薯。
2. 去皮、切分：用清水将红薯洗净，用去皮刀去皮，然后用菜刀将其切成切成筷子般粗细的长条，要求切的长条长度均匀一致，并适当修整，称重后待用。
3. 硬化: (护色和硬化液的配比是：柠檬酸溶液0.3%亚硫酸氢钠溶液0.2%、氯化钙溶液0.2%、1%蜂蜜)：将上述红薯坯用含有0.2%氯化钙溶液、0.2%亚硫酸氢钠的溶液浸泡1h—1.5h，直到透明或半透明状为止，迅速冷却。此处主要是为了护色和硬化处理。
4. 糖煮：将经过硬化的果条捞出，用清水冲洗数次，洗净，以防在糖煮过程中发生美拉德反应，除去残液后进行糖煮，采用三糖煮法。

其中糖煮操作步骤：（采用三次糖煮的方法）即起初配好35%的糖液，加入0.3%的柠檬酸调PH值为2.0~3.0，将糖液煮沸，倒入经护色和硬化处理好的原料后加盖煮沸，再敞煮10分钟，敞煮时加1%蜂蜜，糖煮后在原液中浸泡时间可延长12小时

5、烘干：沥去糖液，再次进行整形，把碎烂的红薯条挑出，将红薯条均匀放入烤盘，再将烤盘放入60--65 的干燥箱中烘8h—10h，中间可对其翻动一次，烘烤中间可对果脯进行整形，待红薯条烤至不黏手时即可。

6、包装：将烘烤好的红薯条，装入透明密封的食品包装袋即可。

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——对虾的干制工艺

1.工艺流程:原料虾 清洗 蒸煮 干燥 对虾干 脱壳 钱子米

2. 操作要点

选用鲜度较好的对虾作原料，软壳虾、甲壳不全、掉头或有残缺的对虾可加工海米。

洗去泥沙杂质，按大小分别处理。

一般用水煮或蒸汽蒸煮，蒸煮时加入占原料重量6~8%的食盐，这样虾体脱水迅速，肌肉组织更加紧密，并起到鲜味增效的作用。

煮熟的对虾待放冷后晒干或烘干。晒干是对虾摊放在苇席或水泥地上日晒，时常翻动使虾体均匀晒遍，回收进仓前应吹凉。晒干的时间随太阳辐射的强弱、空气温度和湿度、风速等因素而定。烘干时将煮熟的虾整形后均匀摊放在烘车帘上，将烘车推进烘道。烘道温度保持在70~75℃，烘干时间约3~4小时。

对虾干用人工方式或脱壳机脱壳，即得钱子米(以虾钱加工的海米)。

欢迎需要