# 烘干机鹤山烘干江门福瑞斯永淦图

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 烘干机鹤山烘干江门福瑞斯永淦图 |
| 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<br>型号:NJ1423 |
| 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——海带烘干工艺

加工工艺流程：原料-挑选-清洗-脱腥-干燥-粉碎-过筛-杀菌-称量-包装-成品。

原料处理:挑选的深褐色或深绿色的海带作为原料。先去除杂质、根部及其他的黄白边。洗净后用有效氯浓度为2毫升/立方米的洁净水浸泡2小时～3小时，彻底除掉盐分并使其软化。

脱腥沥干：将海带浸入20%的柠檬酸水溶液5小时～10小时，除去海带固有腥味。然后，用清水漂洗2次～3次，达到除残留酸液，再将其沥干。

切断：根据需要进行剪切。

置烘干燥:将沥干的海带置于烘干机内，烘干约4小时。采取分段干燥工艺，各段烘干温度和时间分别为，阶段一45°C～55°C1小时；阶段二55°C～65°C45分钟；阶段三65°C～75°C45分钟；阶段四75°C～85°C1.5小时。保持空气流速3m／cs左右，及时将烘干机湿蒸气排除出，以提高烘干效率，使海带最终水分控制在14%以内。

粉碎过筛（海带粉）:采用粉碎机粉碎后，直接过筛。若作为制造含磺药片用，则其颗粒度要求50%以上能通过80目标准筛；如作为食品添加剂产品，则要求全部通过80目标准筛，达满意口感。

杀菌处理:将海带（粉）铺薄层，置室内2小时，室内保持干燥（以免吸水返潮），进行杀菌处理。

称量包装:一般内层采用聚乙烯塑料袋密封，外层采用复合铝箔袋封口，后便可进行销售等。

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。

选剔与烫漂：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°C的烘房中，由于黄花菜大量吸热，烘房温度会降至60～65°C，保持此温度10～12小时，然后自然降温至50°C，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！