

江门食品烘干机烘干机江门福瑞斯永淦查看

产品名称	江门食品烘干机烘干机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	200.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:ZP1413
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

江门市福瑞斯永淦——墨鱼烘干工艺

(1) 使用江门福瑞斯永淦热泵烘干机进行墨鱼干燥能够很好地保障墨鱼干燥后产品的品质，使得颜色尽可能地保持原有的颜色、外观形态和鱼肉中的有效成分等。

(2) 使用江门福瑞斯永淦热泵烘干机进行墨鱼干燥烘干机的节能效果显著，是普通电锅炉烘干机，燃油锅炉烘干机耗能的25%—35%，是省电降成本的好帮手。

(3) 使用江门福瑞斯永淦热泵烘干机进行墨鱼干燥还具有烘干机不排放污染环境的气体和废水，同时该烘干机机械操作简单，容易上手等优点。

(4) 使用江门福瑞斯永淦热泵墨鱼烘干机进行干燥能效比高，热量回收利用减少热量流失，节省能源，减少浪费，省成本，经济实惠。不仅如此，该烘干机在使用过程中安全、稳定、高效、环保。

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！