

江门烘干江门福瑞斯永淦江门烘干机

产品名称	江门烘干江门福瑞斯永淦江门烘干机
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	2.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:VU1361
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——泥鳅鱼干加工工艺

发研究泥鳅的综合加工，不仅可以充分利用这一淡水鱼资源，而且可以生产一种较好的保健、休闲和旅游食品。

1. 工艺流程：原料 处理 开片 检片 漂洗 沥水 调味渗透 摊片 烘干 揭片（生干片） 烘烤
滚压拉松 检验 称量 包装（成品）。

2. 制作要点：

（1）原料选用：应选用新鲜或冷冻的泥鳅，要求鱼体完整，气味、色泽正常，肉质紧有弹性。

（2）原料处理：先用刀切去鱼体上的鳍，沿胸鳍根部切去头部，然后自胸部切口拉出内脏，接着去鳃、开腹、去内脏，然后用毛刷刷刷腹腔，却除血污。

（3）开片：开片刀用扁薄狭长的尖刀，刀口锋利，一般由头肩部下刀连皮开下薄片，沿背脊排骨刺上层开片（腹部肉不开，肉片厚2毫米）。

（4）检片：将开片时带有的大骨刺、红肉、黑膜、杂质等检出，保持鱼片洁净。

（5）漂洗：漂洗槽灌满自来水，倒入鱼片，用空气压缩机通气使其激烈翻滚，洗净血污，漂洗的鱼片洁白有光，肉质较好。然后捞出沥水。

（6）调味：调味液的配方为：水100克、白糖80克、精盐20克、料酒20克、味精15克。配置好调味液后，将漂洗沥水后的鱼片放入调味液中腌渍。以鱼片100千克，加入调味液15升为宜。加入调味液中腌渍渗透时间为30~60分钟，并常翻拌，调味温度为15~20℃。