

# 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   | 150.00/件            |
| 规格参数 | 品牌:科瑞莱<br>型号:GV1615 |
| 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——白菜干的制作方法

- 1.选料:应选取叶梗肥厚的白菜品种，这样得率才会比较高，同时固形物与糖分相对高的品种、挑去烂菜及病虫原料。
- 2.热烫:100 沸水中进行热烫2~3分钟，在热烫水中加入少量小苏打，使热烫水呈微碱性。
- 3.干燥:可用自然干燥法，即用太阳晒干，需时间过长，质量不保证，采用热风干燥，优点是时间短品质好，在65~70 下含水量12~13%。
- 4.回软:刚出炉的白菜干由于含水量低而且不大均匀如立即进行包装，造成破碎率高，要经过回软阶段，即在室温下自然放置或加以覆盖2~3天后才能进行下一工序。
- 5.整理:挑选分级包装。为了减少干制品体积，应进行整理分级和压缩然后进入包装工序，应进行密封包装，以免吸潮。
- 6.贮存:干制品贮存应符合低温低湿环境条件。否则会缩短其贮存期或货架寿命。经过以上处理后烘制的白菜干，菜梗白色菜叶墨绿。
- 7.作用/药效:现代营养学认为它含粗纤维，可溶性蛋白、脂肪油、多种维生素，能养心调血，除烦止渴有消燥除热、通利肠胃、下气消食的作用。

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——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,阶段一45~55 1小时;阶段二55~65 45分钟;阶段三65~75 45分钟;阶段四75~85 1.5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。若作为制造含碘药片用,则其颗粒度要求50%以上能通过80目标标准筛;如作为食品添加剂产品,则要求全部通过80目标标准筛,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