

江门烘干机江门烘干江门福瑞斯永淦图

产品名称	江门烘干机江门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	100.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:PW1151
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——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。
- （7）摊片：将调味腌渍后的鱼片，摊在烘帘或尼尤网上，摆放时，片与片之间距要紧密，片张要整齐抹

平，再把鱼片（大小片及碎片配合）摆放，如鱼片3~4片相接，鱼肉纤维纹要基本相似，使鱼片成型平整美观。

（8）烘干：采用烘道热风干燥，烘干时鱼片温度以不高于35℃为宜，烘至半干时将其移至烘道外，停放2小时左右，使鱼片内部水分自然向外扩散后再移入烘道中干燥达规定要求。

（9）揭片：将烘干的鱼片从网片上揭下，即得生鱼片。

（10）烘烤：将生鱼片的鱼皮部朝下摊放在烘烤机传送带上，经1~2分钟烘烤，温度180℃为宜，注意烘烤前将生片喷洒适量的水，以防鱼片烤焦。

（11）碾压拉松：烘烤后的鱼片经碾片机碾压拉松即得熟鱼片，碾压时要在鱼肉纤维的垂直方向（即横向碾压）才可拉松，一般需经二次拉松，使鱼片肌肉纤维组织疏松均匀，而积延伸增大。

（12）检验：拉松后的调味鱼干片，用人工揭去鱼皮，检出剩留骨刺（细骨已脆可不除），再行称量包装，每袋净装鱼片8克，用聚乙烯食品袋小包装。

（13）包装：采用清洁、透明聚乙烯或聚丙烯复合薄膜塑料袋。

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——水果干烘干

设备简介

高效热泵除湿烘干一体机特点、优点：

1、高效热泵除湿机是聚合了空气除湿最完善的技术，节能效率很高，可以达到1KWH=6-8公斤水，而普通电加热脱水量为：1KWH=1KG水，普通热泵脱水量为：1KWH=2-3KG水，热泵一体机组：1KWH=3-4KG水。

2、对物料有热敏性、含糖分、海产品、中药制、保健食品、污泥干燥等物料有特别好的效果。

3、设备不受外界环境的影响，烘干房的气体不外排，对特殊要求的烘干可以满足。

4、可以同微波干燥设备进行