

江门福瑞斯永淦 江门烘干 江门烘干机高温热泵

产品名称	江门福瑞斯永淦 江门烘干 江门烘干机高温热泵
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	15.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:IN1259
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——蔬菜干制技术（简述）

蔬菜具有易腐性，能够保存时间有限，为进一步延长其保存和供应时间，增加经济效益，需要进行加工。下面介绍几种干菜的制作技术：

金针菜（黄花菜）。选用充分发育而未开放的大花蕾黄花菜，清晨时采摘后用汽蒸进行热烫处理，蒸房温度达到80~85℃ 维持20~25分钟，蒸至手握花柄花蕾能自立时最为适宜，然后在自然条件下摊放散热。也可摊在水泥地面上进行自然暴晒，在地面平均温度为35℃ 时，晒时每2~3小时翻动一次，经过3天，菜由黄绿色逐渐变成黄色或黄褐色，含水量达到15%~16%时即可。维持相对湿度在60%以下。

马铃薯。选择发育充分、无发芽、无黑斑、无坏烂的块茎，洗净后快速去皮，切成条、薄片或方块状，在80~100℃ 水中烫漂15~20分钟，然后用0.3%~1.0%的亚硫酸溶液处理2~3分钟，置于60℃ 左右的烘箱中干燥。经过58小时，其含水量不超过7%，成品率达到15%~20%时即干制完毕。

银耳。选择直径8~12厘米、鲜重100~200克的银耳，挖去耳基上的木屑等杂质，然后一朵一朵排列在烘筛上，不可重叠，以免粘连。在干制初期温度控制在35~45℃ 之间，同时加强排气，经过6~8小时，温度提高到50~60℃ ，保持6~10小时，然后再将温度降至30~45℃ 。干燥后即用塑料袋分级包装。

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——水果干的加工（简述）

1. **葡萄干。**葡萄成熟后，及时除去小粒和破损的果粒，用1.5%-4%的氢氧化钠浸泡一下，用清水洗净碱液，装入晒盘之中，晾晒3-5天后，每日及时翻转继续晾晒阴干，在新疆等地由于气候干燥，一般需要30天左右。贮藏回软8周后，脱粒去掉果梗，然后装袋。

1.桃干。采用易离核的桃，去皮，对切成两半，去核后，用上排列晒干晒盘之内。用鲜果量的0.4%的硫磺熏4-6小时，然后进行晾晒。晒时勤翻，晒到6-7成干即含水量15%-18%为宜，再次挑选，贮藏回软时间约3周。

2.苹果干。挑选无病虫害的苹果，削皮后去心，切成5-7毫米厚的圆片，熏硫晒。每平方米干燥4-5公斤果干，再熏硫1-2小时。大型干燥时室内要加温，保持初温80-85℃，后几天温度控制在50-55℃，干燥时间约5-6小时。

3.梨干。将挑选的梨切成两面三刀半，去柄、去心，热烫15-25分钟，在3%的二氧化硫中熏3-5小时，然后晾晒。每平方米晾晒10-12公斤果干，室温前期55℃，后几天温度65℃，干燥时间较长，一般需30-36小时。

4.杏干。反挑好的杏切成两半、去核、切面向上摆入烘盘中。再用淡盐水洒于果面上，盐与水的比例为1:33，硫磺熏3-4小时，每平方米晾果5-6公斤。室内温度初温40℃，后期60-65℃，干燥时间10-12小时，每平方米晾杏12-15公斤。

5.枣干。把枣挑选分级，用热水烫5-10分钟，室温初期50-55℃，后期68-75℃，干燥24小时。

6.李干。将挑选的李子用0.25%-1.5%氢氧化钠处理5分钟，然后洗净碱液。每平方米晾李12-14公斤。前期温度45-55℃，后期温度70-75℃，干燥时间20-36小时。