

江门福瑞斯永淦江门烘干江门食品烘干机

产品名称	江门福瑞斯永淦江门烘干江门食品烘干机
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:UW1268
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——红薯条的加工

配方：每1kg红薯，配白糖、亚硫酸氢钠溶液0.2%、氯化钙溶液0.2%、柠檬酸溶液0.3%。工具：去皮刀、菜刀、烘烤箱、案板、漏勺等

工艺流程

红薯拣选 - 去皮 - 切分 - 硬化 - 糖煮 - 糖渍 - 整形 - 烘干 - 成品。

操作要点

应选用红皮甘薯，产量高，含水量高，加工成品色泽好。切成60mm*6mm*6mm的细长条，立即浸入水中

1. 选料: 选取光滑完整，无病虫害，个头均匀大小基本一致，八成熟左右的红薯。
2. 去皮、切分：用清水将红薯洗净，用去皮刀去皮，然后用菜刀将其切成切成筷子般粗细的长条，要求切的长条长度均匀一致，并适当修整，称重后待用。
3. 硬化: (护色和硬化液的配比是：柠檬酸溶液0.3%亚硫酸氢钠溶液0.2%、氯化钙溶液0.2%、1%蜂蜜)：将上述红薯坯用含有0.2%氯化钙溶液、0.2%亚硫酸氢钠的溶液浸泡1h—1.5h，直到透明或半透明状为止，迅速冷却。此处主要是为了护色和硬化处理。
4. 糖煮：将经过硬化的果条捞出，用清水冲洗数次，洗净，以防在糖煮过程中发生美拉德反应，除去残液后进行糖煮，采用三糖煮法。

其中糖煮操作步骤：（采用三次糖煮的方法）即起初配好35%的糖液，加入0.3%的柠檬酸调PH值为2.0~3.0，将糖液煮沸，倒入经护色和硬化处理好的原料后加盖煮沸，再敞煮10分钟，敞煮时加1%蜂蜜，糖煮后在原液中浸泡时间可延长12小时

5、烘干：沥去糖液，再次进行整形，把碎烂的红薯条挑出，将红薯条均匀放入烤盘，再将烤盘放入60--65 的干燥箱中烘8h—10h，中间可对其翻动一次，烘烤中间可对果脯进行整形，待红薯条烤至不黏手时即可。

6、包装：将烘烤好的红薯条，装入透明密封的食品包装袋即可。

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——鱼类烘干步骤以及详解

1、原料处理

腌制鱼筒的原料鱼从鳃部直接去除内脏，或者剖开腹部去除内脏，腌制鱼鲞的原料鱼通常背部剖开，而且连同头部一起剖开。

2、水洗

原料鱼在流动水中冲洗，去除附着于原料表面的血污、黏液，要尽量去除腹部的血污。污血对产品颜色和光泽有特别影响，所以必须十分彻底。

3、腌咸

水洗、沥干后进行腌咸。腌咸的方法有把鱼浸渍在食盐水中的浸渍法，固体食盐撒在鱼体上或者涂在鱼体中的拌盐法，还有浮在浓盐水中腌鱼的半浸渍法等。腌咸的目的是通过盐的浸渍，使盐分渗入鱼体，同时使鱼体脱水，从而达到鱼具有适宜的咸味和特有的食味，延长保存时间的目的。根据原料鱼的种类、大小，对产品的要求(盐分含量和干燥度)等，相应采取适当方法和条件进行腌制。一般讲，咸干鱼适用于撒盐法，鲜咸干鱼用浸渍法。撒盐法用盐量为鱼体重量的10%~20%，浸渍法食盐水浓度应为5%~15%，腌制温度和时间应保持均衡，是必须达到的条件。