

# 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	200.00/件
规格参数	品牌:科瑞莱 型号:YG1579
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——澳洲坚果烘干除湿

带壳果一般使用的干燥温度及时间如下:30 (2-3d) 38 (1-2d) 45 (1-2d)

50 (一直干燥到所要求的含水量为止)。

其中干燥时间受下列条件的影响:果实的起始湿度、空气的相对湿度、干燥后果实所要求达到的最后含水量。若起始湿度、空气相对湿度和所要求达到的含水量均较高时,所需的时间要长些,反之则短,要根据具体情况而定。

另外,起始干燥温度要根据带壳果的果仁含水量而定,若果仁含水量为25%-28%时,干燥温度不要超过30 ;若果仁含水量为15%-20%时,干燥温度不要超过38 ;若果仁含水量为10%-15%时,干燥温度不要超过45 ;若果仁含水量为7%-10%时,干燥温度不要超过50 ;否则烘烤期间会导致果壳破裂,果仁心部变褐,降低产品的质量。

这就是东莞市永淦节能科技有限公司设计了一种新的干燥设备,将筒仓和网带干燥结合优点的干燥方式:高效热泵除湿机组+正反穿流式+仓式干燥。

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——芒果干加工技术

芒果色、香、味俱佳,营养丰富,每百克果肉含56