

# 江门福瑞斯永淦\_江门烘干\_江门烘干设备

产品名称	江门福瑞斯永淦_江门烘干_江门烘干设备
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:福瑞斯永淦 型号:SM1138
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——对虾的干制工艺

1.工艺流程:原料虾 清洗 蒸煮 干燥 对虾干 脱壳 钱子米

### 2. 操作要点

选用鲜度较好的对虾作原料，软壳虾、甲壳不全、掉头或有残缺的对虾可加工海米。

洗去泥沙杂质，按大小分别处理。

一般用水煮或蒸汽蒸煮，蒸煮时加入占原料重量6~8%的食盐，这样虾体脱水迅速，肌肉组织更加紧密，并起到鲜味增效的作用。

煮熟的对虾待放冷后晒干或烘干。晒干是对虾摊放在苇席或水泥地上日晒，时常翻动使虾体均匀晒遍，回收进仓前应吹凉。晒干的时间随太阳辐射的强弱、空气温度和湿度、风速等因素而定。烘干时将煮熟的对虾整形后均匀摊放在烘车帘上，将烘车推进烘道。烘道温度保持在70~75℃，烘干时间约3~4小时。

对虾干用人工方式或脱壳机脱壳，即得钱子米(以虾钱加工的海米)。

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，用上排列晒于晒盘之内。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。

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