

# 江门烘干江门福瑞斯永淦江门热泵烘干机

产品名称	江门烘干江门福瑞斯永淦江门热泵烘干机
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:JR1953
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——藕脯制作方法

一、选原料。选择表皮微黄、肉质洁白、直径约4-5厘米的鲜藕；白糖应洁白透明、符合卫生标准，不能用黄色、含杂质较多的劣质白糖。

#### 二、预加工

- 1、将藕放在干净的水中清洗干净，切掉藕蒂，再在净水中漂洗几次。
- 2、配制好2.5%的氢氧化钠溶液，溶液加温达到90℃；把洗净的藕放入，不断搅动；当藕的表皮开始脱落时，即可捞出放在清水中冲洗，直到藕皮完全去掉为止。
- 3、把去皮的藕切成5毫米厚的藕片，立刻放入0.5%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡90分钟，然后漂洗干净。
- 4、藕片经过上述处理之后要进行预煮，这样既能抑制微生物和酶的作用，防止氧化变色，又可适当软化藕片，使糖分易于渗入。预煮的藕片以略为变软为宜。

#### 三、浸煮

- 1、配方：鲜藕50千克、白糖25千克、柠檬酸若干克。
- 2、配制糖液：清水18.5千克、白糖12.5千克、柠檬酸60克。用清水将白糖溶化，加入柠檬酸，充分搅拌后，糖液的pH值保持在2-2.5之间即可。这是初次浸煮液。二次浸煮液可用初次浸煮后的糖液配制，或重新配制。不论怎样配制，初次浸煮的含糖量为40%，以后各次浸煮液的含糖量比前次多10%。但pH值均需控制在2-2.5范围内。
- 3、煮制：将初次的浸煮液煮沸，再把预加工好的藕片放入，煮制时不断翻拌。当藕片软化时，连同糖液一起倒入缸内浸泡24小时。之后将藕片放入二次浸煮液中浸煮15分钟，然后连糖液倒入缸内浸泡24小时

。三次浸煮时间为10分钟，浸泡时间为2天。最后捞出沥干糖液即为半成品。

4、注意事项：不论是预煮还是浸煮，都不能用铁锅，因为用铁锅容易生成黑色物质，影响产品质量。

#### 四、烘烤。

将煮制好的藕片置于65℃左右的烘房内烘干，然后上糖衣。上糖衣的方法：用50%的蔗糖，1.67%的淀粉糖浆，33.3%的水配制成溶液。煮至113℃，离火冷却到93℃，再将烘干的藕片放在糖液内浸渍2分钟，取出沥干。然后放在50℃的烘房内烘干。烘干后的藕脯经过整理，即可包装入库。

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——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: