

供应电动石磨香油机价格，纯正芝麻酱操作工艺

产品名称	供应电动石磨香油机价格，纯正芝麻酱操作工艺
公司名称	临沂商城聚财榨油机械销售中心
价格	2400.00/台
规格参数	品牌:聚财 型号:jc100 产量:18kg/h
公司地址	山东省临沂市兰山区蒙山大道北段
联系电话	0539-8369126 18253998653

产品详情

供应电动石磨香油机价格，纯正芝麻酱操作工艺,磨香油机在历史上保持了电动芝麻酱石磨机400多年的绿色物理加工制作工艺,大限度地保持了芝麻营养的大化,而且口味醇香,更易在烹饪中保持食物的色、香、味。小磨香油含有丰富的营养价值,不但能促进人们的食欲,有利于食物的消化吸收,还含有大量的不饱和脂肪酸、维生素E、矿物质等,可减少体内脂肪的积累,对软化血管和保持血管弹性均有较好的效果。小磨香油还有润肤、祛斑、疏经活血、预防脱发和过早出现白发的功效,因此有益于中老年人延缓衰老

1.净料：选成熟度好的芝麻，去掉霉烂粒，物料内铁、砂、石杂物等，晒干扬净，放进盛有清水的缸中用木棍搅动淘洗，捞出漂在水面的秕粒、空皮和杂质，浸泡约15分钟。待芝麻吸足水分，捞入密眼筛中沥水，然后摊在席上晾干。

2.烘炒：将芝麻倒入锅内，用文火烘炒。用木铲不断翻搅，一直炒到芝麻本身水分蒸发完，呈棕色，用手指捏一捏就成粉末即可，但防止将芝麻炒焦失味。炒前如果将4千克盐溶化成水，加入适量大料、花椒粉、大小茴香等，搅拌均匀后倒入50千克芝麻中，停2~3小时调味料慢慢渗透于芝麻中，则制出来的芝麻酱别具风味。