

# 130型芝麻酱机50型芝麻香油机麻油机尽在中诚

产品名称	130型芝麻酱机50型芝麻香油机麻油机尽在中诚
公司名称	河南中诚机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:中诚 型号:50型 电机:1.5KW
公司地址	河南省巩义市工业园区
联系电话	037185616776 13838218500

## 产品详情

特点：

操作简单、高效节能、安全卫生，保持了传统石磨纯正风味、口感细腻、酱香浓郁。

造型美观、运行稳定；电动机不进水、不漏电、不易烧损、安全卫生。

操作使用说明

芝麻酱制作方法：

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。

（注意：物料不能过凉。芝麻不能含有潮气，油性物料和水分潮气不合物效果不佳影响芝麻酱质量）。

3、启动机器：旋松锁紧螺母（6），调节手柄（8）向粗方向旋转时无阻滞，转动灵活，即可启动电机。（三相电机转向应与机盖（4）上标识一致，否则应立即停机，调换三相中之两项，重新启动。）

4、调节间隙：向细方向调节手柄（8）至听到轻微摩擦声即可。请勿调得过细，并且明显降低生产效率，增加电能消耗。

5.磨制：用机器将炒好的芝麻磨成稀糊状。磨料时在下料口调节2-5毫米也可以根据使用情况来调节，保持下料均匀，细度高，提高质量。磨好的酱液要趁热装入玻璃瓶或陶缸中封好待售。一般每100千克芝麻可制成芝麻酱90~95千克。