

# 厦门土不啦休闲佳品果蔬脆片

产品名称	厦门土不啦休闲佳品果蔬脆片
公司名称	厦门土不啦生态农业有限公司
价格	20.00/罐
规格参数	重量:100克
公司地址	厦门市集美区乐海路29号1704室
联系电话	18759237000

## 产品详情

### 风干燥品种加工流程和方法

1、原料挑选 选择具有丰富肉质的蔬菜品种，脱水前应严格选优去劣，剔除有病虫、腐烂、干瘪部分。以八成成熟度为宜，过熟或不熟的亦应挑出，除瓜类去籽瓢外，其他类型蔬菜可用清水冲洗干净，然后放在阴凉处晾干，但不宜在阳光下曝晒。

2、切削、烫漂 将洗净的原料根据产品要求分别切成片、丝、条等形状。预煮时，因原料不同而异，易煮透的放沸水中焯熟，不易煮透的放沸水（水温一般在150℃以上）中略煮片刻，一般烫漂时间为2~4分钟。叶菜类不烫漂处理。

3、冷却、沥水 预煮处理后的蔬菜应立即进行冷却（一般采用冷水冲淋），使其迅速降至常温。冷却后，为缩短烘干时间，可用离心机甩水，也可用简易手工方法压沥，待水沥尽后，就可摊开稍加凉晒，以备装盘烘烤。

4、烘干 应根据不同品种确定不同的温度、时间、色泽及烘干时的含水率。烘干一般在烘房内进行。烘房大致有三种：第一种简易烘房，采用逆流鼓风干燥；第二种是用二层双隧道、顺逆流相结合的烘房；第三种是厢式不锈钢热风烘干机，烘干温度范围为65℃—85℃

，分不同温度干燥，逐步降温。采用第一、第二种烘房时，将蔬菜均匀地摊放在盘内，然后放到预先设好的烘架上，保持室温50 左右，同时要不断翻动，使其加快干燥，一般烘干时间为5小时左右。

5、分检、包装 脱水蔬菜经检验达到食品卫生法要求，即可分装在塑料袋内，并进行密封、装箱，然后上市。

## 特点

相比较新鲜水果蔬菜而言，脱水果蔬具有体积小、重量轻、入水便会复原、运输食用方便等特点。食用时不仅味美、色鲜，而且能保持原有的营养价值。