

出口专用食品级大蒜粉生产厂家，香辛料厂家

产品名称	出口专用食品级大蒜粉生产厂家，香辛料厂家
公司名称	上海增盈食品有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	
公司地址	上海市金山工业区广业路585号1幢4190室
联系电话	15221097448

产品详情

一、选料 选用收获时叶黄桔枯、头大、瓣肉洁白、无病虫害、无机械破伤的大蒜作为原料，剔除头小、瓣肉有病虫害或有机械损伤的大蒜。

二、浸泡 将选好的大蒜用清水洗净后剥开分瓣，然后放在冷水中浸泡1小时左右，搓去皮衣，捞起蒜瓣，沥干余水。

三、打浆 将沥干水的蒜瓣放入打浆机或粉碎机中进行粉碎打浆。打浆时，蒜瓣中加1/3的净水；打浆后，用粗纱布过滤浆液，除去残余皮衣等杂物。

四、脱水 其方法有几种：1、可用细布像压榨豆腐那样压榨除去水分；2、可用榨油机式挤压除去水分；3、可以用制糖用的离心机，以每分钟转速12000转左右，离心分离除去水分。但总的要求是，要一次迅速把水分除尽，不能拖延时间，以防蒜浆变味影响质量。同时，工具使用后必须立即冲洗干净，以免在下次使用时出现异味。

五、烘干 将脱过水的湿蒜粉立即摊平放在烘盘上，再将烘盘放入烘房烘烤。烘房需保持恒温在50 左右，约烘5个小时，待湿蒜干至能手碾成面即可。

六、粉碎

将烘干的干蒜粉趁热用粉碎机粉碎，并用细箩筛过筛，使蒜粉均匀呈细面粉状，即为大蒜粉成品。