

鱼皮花生摇摆炉烤炉

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 鱼皮花生摇摆炉烤炉 |
| 公司名称 | 武强县宏达食品机械修造厂 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河北省衡水市武强县豆村乡吉屯村 |
| 联系电话 | 13903186602 13131893176 |

产品详情

日本豆工艺流程

糖粉浆、干粉、副粉糖浆、生花生仁 裹皮 风干 转笼烘烤 加色(湿) 散热 成品包装

日本豆制作方法

- 1.糖粉浆：先配好糖浆稀释面粉，配制饱和糖浆时可用常温水或温水浸泡盛在容器中的糖粉并加以搅拌，以完全融化为止(容器内尚存有过剩的面粉)。将干面粉倾入搅拌机中，再将配好的糖浆注入(要边注入糖浆边搅拌)，糖粉浆的稀稠程度调至既不粘壳，又易于粘附在花生仁上即可(糖浆与干粉的比例大约为1:1)。然后再将约占糖粉浆总量2%的菜油徐徐注入糖粉浆中至完全搅拌均匀即可使用。如需添加南乳、蛋浆可按照上述方法加入并搅拌均匀即可，其用量相应于糖粉浆的0.5~1%。
- 2.纯碱水：将常温水注入盛有纯碱的容器内并进行搅拌制成饱和碱液。
- 3.加色液：以酱油或鱼露为主料，其内可按需要添加适量食用石蜡油和色素。酱油添加量为烘烤后花生量的2%左右，食用石蜡油的添加量为0.2%左右。
- 4.裹皮：将一定量的花生仁(视糖衣机的产量而定)倒入糖衣机内，启动糖衣机并加入糖粉浆和干粉，加入的方法是先加入一份糖粉浆再加入一份干粉；加入两份糖粉浆再加入一份干粉，加入两份干粉再加入一份糖粉浆，如此反复添加、边转边加，直至花生仁表面完全被浆粉包裹住便可加入其它辅料，添加辅料时应撒均匀。添加完辅料后可再加入少许干粉并多滚动几转，以使“鱼皮”表面更加光滑。此工序大约需30分钟左右。
- 5.风干：裹皮后的鱼皮花生取出筛选粕装入容器，送到操作台上摊开晾干，至含水量低于40%以下时便可进行烘烤。
- 6.烘烤：取风干鱼皮花生放在转笼中进行烘烤，转笼中不宜放太多的花生(约占转笼体积的80%为宜)，放的太多容易造成产品生熟不均，也不可放的太少，太少易造成外皮破裂烘烤时一般温度控制在210℃以下，烘烤时间大约在20分钟左右。烘烤是生产鱼皮花生的一道重要工序，在烘烤过程中应随时取出样品品

尝，掌握好加热的温度和时间，以免影响产品质量。

7.加色：将烘烤后的花生倒入加色锅内，并进行翻搅，然后迅速加入加色液，并搅拌均匀。此工序应在花生烘烤后20分钟内趁热完成，要求是着色均匀且加色液不可放得过多，以免使得“鱼皮”潮软，影响风味。

8.包装：鱼皮花生着色后应摊在大竹筛上，待散去热气及水分并完全冷却后即可进行分装或统装。

食品科技有限公司主要研究、开发坚果炒货系列食品技术及技术成果转化，开发系列坚果炒货花生食品技术与设备的研发机构，专业专注食品技术研究开发，助力企业成为行业领头羊，为企业量身定做打造企业明星产品！成功案例200余家，成就坚果炒货花生加工亿元销售额单品，现向业内同仁提供如下服务：

· 郑重承诺：公司服务项目全部来自于一线企业大生产实战经验+理论研究！所有服务项目做到大生产成功客户满意为准！并且跟踪服务3年！蔓菲升级换代产品！

· 系列花生食品技术服务：

· · 一、油炸类加工技术配方：

· 1、油炸花生米技术，酒鬼花生米技术、脱油花生米技术（麻辣、五香、蒜香加工技术配方）、小鱼花生、小虾花生、鱼骨花生加工技术、鱼仔花生加工技术、经典麻辣花生技术、盐焗、淮盐花生米加工技术；

· 2、黄金豆加工技术配方、青豆、蒜香青豆（香辣等配方）、油炸香酥黄豆加工技术；

· 3、兰花豆加工技术（香辣味、黑鸭味、酱汁牛肉味兰花豆等口味配方）。

· 4、油炸裹衣花生技术、芝麻球花生加工技术、紫薯花生技术，多味花生技术、香飘飘花生技术、香酥果花生技术、芥末花生技术、台湾海龙王竹炭花生技术。

· 5、束砂花生加工技术、蛋清花生、蛋酥花生加工技术、海南花生加工技术

· 6、经典蜂蜜花生仁技术（椒盐、椰蓉、香辣、紫薯味）、水晶花生技术

· 7、老醋花生加工技术配方

· 8、裹衣瓜子仁技术、蟹黄瓜子仁技术、抹茶瓜子仁等口味技术配方。

· 9、蟹黄豆瓣技术、海苔豆瓣技术（10余种口味配方

· 10、香辣酥技术，香脆椒技术，花生香辣酥技术；

· 11、蜂蜜核桃仁技术、琥珀核桃仁技术、黄金核桃仁、蔓越莓核桃仁加工技术；

· 12、泰国炒米技术、浏阳炒米技术；

· 13、怪味胡豆技术；怪味花生。

· 14、老醋蚕豆、豌豆、蜜醋蚕豆加工技术配方；

· 15；油炸松子加工技术。

· 二、烘烤类

· 1、咸干花生技术，五香花生果技术，蒜香花生果技术，卤味花生技术，吊炉花生技术、山核桃味花生果加工技术、奶香花生果技术配方；

· 2、五香花生米技术、卤味花生米加工技术、椒盐花生米、奶油花生米技术、蒜香花生米技术、南乳花生米技术、盐爆花生技术；

· 3、烘烤类裹衣花生加工技术、梅菓子花生加工技术及配方、日本豆、鱼皮花生加工技术，压扁花生豆加工技术、满口香加工技术；芥末花生加工技术及配方。

· 4、雪花青豆加工技术、雪花黑豆、雪花花生加工技术；

· 5、蜜汁瓜子技术及配方、焦糖瓜子技术及配方、核桃味瓜子技术、多味脱皮瓜子技术、奶香瓜子技术、红枣味瓜子加工技术

· 6、西瓜子加工技术及配方，话梅西瓜子技术、五香西瓜子技术、酱油味西瓜子技术、正林甘草西瓜子技术、水煮西瓜子加工技术及配方；

· 7、糯米酥脆花生豆（香飘飘），紫薯香飘飘花生，竹炭香飘飘花生，黑麦香飘飘花生，香米酥花生，雪米花生豆，江米花生豆，绿茶花生豆，蛋黄花生，紫薯香脆花生；

· 8、咖啡花生豆技术，可可花生豆技术，白雪花生豆技术，酱香花生仁技术；

· 9、腰果深加工技术、开心果加工技术、纸皮核桃加工技术、椒盐核桃加工技术、碧根果加工技术、山核桃加工技术、松子加工技术、巴旦木加工技术；

· 10、南瓜子系列：盐焗南瓜子加工技术、椒盐南瓜子技术、五香南瓜子技术、绿茶南瓜子技术、红茶南瓜子技术、玫瑰味南瓜子技术；

· 11、炒豆类加工技术：炒胡豆技术、香酥豌豆技术、香酥黑豆、香酥青豆、奶油炒豆加工技术。

· 12、韩国蜂蜜黄油巴旦木加工技术配方

· 四、其它类

· 1、酥心糖加工技术、石头糖技术、巧克力香脆花生技术，鲜奶、椰奶球糖技术；

· 2、花生酥糖技术及配方、芝麻酥块加工技术及配方、拉面丸子、切糕类加工技术、大米、小米酥加工技术、芝麻薄片、芝麻花生技术，南瓜子酥、每日坚果酥加工技术；

· 3、膨化食品配方，膨化食品技术，老式锅巴技术，锅巴技术，膨化锅巴技术；

· 4、原味烤花生果增白技术、花生果增白技术、花生果漂白技术、花生果增重技术、坚果增白技术配方；

- 5、花生果返鲜技术、白胖子花生技术、冻煮花生技术、水煮花生技术；
- 6、地瓜条、水晶薯仔，油炸水晶红薯片加工技术及配方。
- 7、低温油炸果蔬系列加工技术。

· 我公司专业专注食品技术研究开发应用，秉承以客户不走弯路以客户成功为己任！
所有技术配方均来自一线生产经验+理论研究！服务客户均签订合同！

· 提供：设备购置指导、原料辅料采购指导、上门手把手配方、工艺量产指导培训，长期跟踪咨询服务、新品研发导入。