

藕粉生产厂家 藕粉作用、用途、用量

产品名称	藕粉生产厂家 藕粉作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:藕粉生产厂家 型号:食品级/工业级藕粉 产地:河北藕粉厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

藕粉简介：

藕粉简介：

粉的传统制作工艺

1. 磨浆：将鲜藕洗净，除去藕节，置于打浆机或石臼中捣碎，再加清水用石磨磨成藕浆。

藕粉

2. 洗浆：将藕浆盛在布袋中，袋下放一个缸或盆，用清水往布袋里冲洗，边冲边搅动袋中藕渣，直到滤出清水时为止。

3. 漂浆：把冲洗出的藕浆用水漂1至2天，每天搅动一次。待澄清后，去掉浮在水面上的细藕渣，并除去底层的泥沙，然后把中间的粉浆放在另一容器内，用清水调稀再沉淀。如此反复1至2次，至藕粉呈白色为止。

4. 沥烤：将经过漂洗、沉淀后的藕粉用一清洁布袋盛好，再用绳吊起，约半天就可沥干(也可将干净的装草木灰的布袋放入其中把水吸干)。水分沥干后，将藕粉取出，掰成500克左右的粉团，晾晒1小时左右，然后用刀将粉团削成薄片；继续烤干或晒干即成藕粉。一般出粉率在10%左右。

制作藕粉时应注意：取藕以新鲜的老藕为宜，藕浆磨得越细越好，因为磨得越细出粉率越高。

藕粉的现代化制作工艺

加工用的莲藕—清洗—粉碎—过滤—除沙净化—浓缩精制—脱水—干燥—包装—成品。

原料的选择：为保证出粉率，保证淀粉质量，加工时选用的原料，应外形整齐，粗细均匀，色泽正常，个体表面光滑