

食品烘干机 瑞克尔环保科技 核桃食品烘干机

产品名称	食品烘干机 瑞克尔环保科技 核桃食品烘干机
公司名称	东莞市瑞克尔环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江区流涌尾工业区
联系电话	18681117789

产品详情

香芋脆片的烘干工艺

加工过程

选料 清洗 去皮 切片 清洗 护色 清洗 热烫 冷却 烘干 油炸 脱油 调味 包装 检验 成品

2.主要参数

(1) 选料 香芋原料要求无腐烂变质、无变软、无病虫害。

(2) 清洗 用清水粗略洗去香芋表面的泥沙。

(3) 去皮 去皮方法有用手工去皮刀去皮法与用碱液去皮法等2种。用碱液去皮时，要将香芋整个浸泡于质量分数为15%~20%的****中，待表皮软化后取出，用清水冲洗去皮，并用人工除去剩余的表皮。

蓝莓烘干机多少钱1.把蓝莓果放入糖液中浸泡，干果食品烘干机，糖液与果实的比例为1.2:1。然后，把它们放入气压在93.325-95.992千帕的真空渗透器中，真空渗糖20-30分钟后，再浸糖12小时，把糖液沥出放入锅中，大型食品烘干机，加入干糖加温使干糖溶化。当糖液浓度达到40%-50%时，把糖液倒入果实中，食品烘干机，再次浸泡24小时后，再用60%-70%浓度的糖液浸泡24小时，直到果肉的含糖达到55%-60%即可，这时果肉呈半透明状。

传统的莲子干燥方法是利用太阳晒或者炭火烘烤，只适宜分散小批量烘干，且火候难控制，耗时长，人力工作强度大，不能确保烘干品质，市场认可度不高，售价偏低。尔我们瑞克尔空气能热泵烘干机解决了这个难题。

莲子烘干机在烘干莲子时，温度尽量不要太高，以40-50摄氏度为宜，温度太高加上初期烘干房内湿度较高，会形成闷煮，反而影响使用效果。莲子烘干机的排湿不是自接排入空气中，而是通过一个排湿风气将含潮的热空气吸收至主机处，此外有排湿装置，温度较低，热气遇冷凝成水，余热回收再次参与到烘干的热循环当中。空气能热泵烘干机烘干工艺，工艺流程原理图的出现解决了种植户们的烦恼，空气能热泵烘干机烘干工艺，工艺流程原理只需要少量的电能

食品烘干机-瑞克尔环保科技-核桃食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。食品烘干机-瑞克尔环保科技-核桃食品烘干机是东莞市瑞克尔环保科技有限公司（www.rexel0769.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郭小姐。同时本公司（www.dgrexel.com）还是从事腊肉烘干烘干机，腊肠烘干设备，肉制品烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。