

## 薄杏仁片批发公司电话「在线咨询」

产品名称	薄杏仁片批发公司电话「在线咨询」
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

## 产品详情

### 杏仁热烫脱皮工序操作规程

杏仁原料从杏仁储罐底部出口出料，然后经一台二级分级设备，把杏仁原料分为大小两级，两级杏仁原料在重力作用下经两个滑料槽分别滑入两台热汤浸泡机。杏仁储罐和二级分级设备离地高度为2米，操作人员需注意安全问题。分级设备要保证物料较均匀分为两级，若没达到要求，及时调整设备参数。

每级杏仁物料在热汤浸泡机中在90℃下热烫30S左右，每次一批，一起出料，在重力作用下滑入振动沥水机。随时观察杏仁热烫后的剥皮效果，然后调整热烫温度、热烫时间和进料量以达到良好的剥皮效果。

杏仁本身富含丰富油质，外观看似湿湿油油的为正常现象。

杏仁片的特点：

优质的杏仁片应该是没有苦涩味，有淡淡的杏仁香，就这样吃，也不会感到苦涩，有淡淡的果仁味道。

杏仁片的用途：

杏仁片多用于蛋糕面包中，也是五仁月饼不可或缺的原料，也可做西点装饰。

杏仁是市面上很好的干果，喜欢吃的人们是很多的，杏仁当中有很多的营养物质，对人们的身体健康方面有很好在用，人们除了直接吃杏仁之外，还会用杏仁做成其它的形状来吃，那么杏仁片怎么做好吃？

## 杏仁片怎么做好吃

一、用料：主料：低筋面粉60克。辅料：鸡蛋清50克、北杏仁适量、调料：黄油50克、糖粉60克。

二、做法：

- 1、黄油软化，加入糖粉，用蛋抽搅拌均匀，黄油不要打发。(其实我觉得用橡皮刀可能更好使一点)。
- 2、倒入蛋白，继续用蛋抽搅拌均匀，不用将材料打发。
- 3、筛入低筋面粉
- 4、用橡皮刀拌匀成为面糊，这时面糊挺有光泽感的。
- 5、烤盘铺油纸，用汤勺挖一小坨面糊倒在油纸上，汤勺背面沾水，然后把面糊压扁摊平，尽量薄一点，面糊之间留一点空隙，然后把杏仁片不重叠的放上去。(君之用的是杏仁瓦片的模具，没有模具就用汤勺压一压好了，这样做出的杏仁饼没有规则形状，也很好看的汤勺背面沾水是为了不沾面糊，我实际操作中还是有点点沾，需要不停的沾水)。
- 6、烤箱预热180度，中层，5-8分钟，烤的时候要注意察看，当瓦片酥的边缘上色以后就可以出炉了。出炉后放在晾网上去高热，然后就可以吃啦，吃不完的用密封罐密封保存。

杏仁分为甜杏仁及苦杏仁两种。中国南方产的杏仁属于甜杏仁（又名南杏仁），味道微甜、细腻，多用于食用，薄杏仁片批发，还可作为原料加入蛋糕、曲奇和菜肴中，具有滑肠等功效，对干咳无痰、肺虚长期咳嗽等症有一定的缓解作用；

北方产的杏仁则属于苦杏仁（又名北杏仁），带苦味，多作药用，具有平喘的功效，对于因感冒引起的多痰、咳嗽、气喘等症状效果显著；但苦杏仁一次服用不可过多，每次以不高于9克为宜。杏仁能给你钻石般坚固的指甲，每天吃两把即可。甜杏仁是一种健康食品，适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量，还能显著降低心脏病和多种慢性的病发病危险。素食者食用甜杏仁可以及时补充蛋白质、微量元素和维生素，例如铁、锌及维生素E。甜杏仁中所含的脂肪是健康人士所必需的，是一种对心脏有益的高不饱和脂肪。