

薄杏仁片 杏仁片 干味食品批发

产品名称	薄杏仁片 杏仁片 干味食品批发
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

千味杏仁片小编带你了解杏仁特种食品级厢式干燥机的原理是什么

杏仁特种食品级厢式干燥机采用了热风多层利用原理。用热风炉产生的纯净热风，热风温度50 ~160可控，采用加热干燥杏仁和通风干燥杏仁两种干燥脱水方式同时进行，杏仁片，加强热风通风量合理调整，多层烘干箱循环翻转，逐层烘干杏仁，充分利用热风，白杏仁片厂家，烘干脱水迅速，运行效率高。

设备组成：热风炉（配带强力风机）、风管、立式多层烘干箱、温控箱。

设备特点：干燥效果好，薄杏仁片，成品率100%，脱水迅速，完全保持物品原有颜色和本质。

烤箱烤美国大杏仁怎么做好吃

大杏仁是维生素E良好的食物源之一，也是含维生素丰富的坚果之一。两把美国大杏仁（约55克）可以完全满足中国的推荐日维生素E摄入量。

烤箱烤美国大杏仁怎么做：生的美国大杏仁放入水中，洗干净，控干水分。锅中放入加盐的开水，水滚开时放入大杏仁，捞一下。控干水分后，放入烤箱，180度，20分钟左右。烤时要随时观察，避免烤焦哦！

千味小编介绍杏仁的处理是如何进行的

由于苦杏仁红衣（即外种皮）、皮厚，纤维素和单宁含量很高：韧性大，生杏仁片厂家，苦涩味很重，而且在制作奶片是要求奶片的色泽要好，故要脱去外种皮。

处理流程：原料 筛选去杂 冲洗（4%-6%的NaOH）92-94摄氏度的温度下4min 冷水降温 机械脱皮
稀酸中和0.2%的NaHSO₃护色 沥水 干燥 粉碎成粉末