

杏仁片生产厂家公司电话

产品名称	杏仁片生产厂家公司电话
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

杏仁已经是中国人常见的干果类食品了，问及吃法，大多数的回答是“不就抓一把放在嘴里嚼吗？”这种吃法还是显得太单一了些。

抓起一把“白嘴吃”，确实是较常见、较“实用”的吃法，大多数美国人随身都会带一个小铁盒，放一些杏仁在里面，饿了吃一把，又充饥又能降低胆固醇。“但是美国人对杏仁还有许多种健康有趣的吃法。比如早餐的时候，我们会在粥里或者沙拉里放很多杏仁，又香又可口；把大杏仁碾碎，撒在酸奶中，是被许多营养学家津津乐道的健康食品；另外，杏仁片生产厂家，在美国很多餐馆过去都是使用面包渣包裹鸡肉或鱼肉，现在，由于大家对杏仁营养价值的认知提高了，会用杏仁碎渣来代替面包渣。”

在美国，食用零食的情况在发生变化，以前男性总是吃一些不那么健康的零食，比如薯片之类的，但随着近些年健康知识的普及，他们在家中往往受到太太“管制”，零食换成了以大杏仁为主的坚果类食品，平时吃一点，到了吃饭的时候胃口不会变得很大，还可以帮助降低肥胖的风险。

杏仁物料脱苦的参数该如何设置

杏仁物料脱苦的参数为：加水量控制在杏仁的3.5-4.5倍，水温40-50℃，浸泡36-48小时（因杏仁品种不同而异），每隔6小时换水一次进行浸泡脱苦。浸泡完的杏仁需用清水在漂洗2-3次，以洗去杏仁表面的苦杏仁苷。出料时打开脱苦池下方方形导槽，在流水作用下流向网带式输送机的网带上。脱苦所用的水要立即排除，不能再车间逗留，车间要通风良好。与前后工序操作工联系，保证前后工序平衡。

杏仁皮去皮方法：

- 1、找一个足够大的平底锅，加一半的水，加热到沸腾。
- 2、将要去皮的杏仁放入锅里，保持水沸腾，煮30秒。注意，别煮太长时间，否则杏仁会失去脆脆的口感。
- 3、将沸水过滤掉，并且用冷水冲洗杏仁。然后把杏仁在毛巾上铺成一层，用毛巾将水分吸干。这个时候你会看见杏仁的皮是皱的。
- 4、当杏仁的温度降到可以用手拿的时候，用拇指和手指捏住杏仁轻轻一捏，杏仁皮就会被扯掉。注意，这个时候别太用力，不然里面的杏仁会被挤出去。
- 5、将去皮后的杏仁放在一块另外的毛巾上或者放在小碗里，当你将所有的杏仁都去皮后，如果你不马上食用，可将它们放在可以密封的保鲜袋中，然后冷冻保存。