

薄杏仁片厂家直销

产品名称	薄杏仁片厂家直销
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

质量好的杏仁果仁颜色绿色比黄色的新鲜，储藏时间太久的不宜再食用，有走油变味的现象也不宜再食用。好的杏仁果壳一般是淡黄色，如果是白色，那就是漂过的，不建议购买。

最后自然开口的要比机器人工开口的好。在杏仁的成熟过程中，随着杏仁不断长大，会推动包围它的外壳直至自然裂开，这样得到的便是成熟的果实。如果没有长熟，果外壳将不开口，加工商会用外力将其夹开，如果仔细观察就会发现这样的果实的果壳开口边缘往往会弯曲不齐。可以试着把果壳合拢，如果能完全闭合或者只剩一小条缝，则是人工开口的，自然开口的常常是裂开一大条缝，完全合不拢。而且自然开口的由于果实非常饱满，不像人工开口的那样壳大肉少。

大杏仁可以做马卡龙吗

答案是可以的。马卡龙（又称作马卡龙、杏仁小圆饼），是一种用蛋白、杏仁粉、白砂糖和糖霜所做的意大利甜点，通常在两块饼干之间夹有水果酱或奶油等内馅，其外皮酥脆，里面柔软。它的由来可追溯至19世纪的蛋白杏仁饼；蛋白杏仁饼于1792年在意大利中的修道院发明。英文名字从意大利词Maccarone获得（意为杏仁酱）。在法国大革命期间，二位加尔默罗修会的修女掩藏南希镇中，烘烤和售卖蛋白杏仁饼来赚生活费用。因而出名，人称“蛋白杏仁饼姐妹”。蛋白杏仁饼食谱传到欧洲的阿肯纳西犹太人，成为逾越节膳食食物。

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，薄杏仁片，

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。