

腊肠烘干机厂家告诉你腊肠烘干效果好的方法

产品名称	腊肠烘干机厂家告诉你腊肠烘干效果好的方法
公司名称	东莞正天烘干设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市万江街道石美社区西滘旧坊15巷2号（注册地址）
联系电话	18038378088

产品详情

腊肠烘干的方法有太阳晒干、柴煤土烤房、常规烘干设备、腊肠烘干机等。那么，腊肠怎么烘干才能效果好呢?下面[腊肠烘干机厂家](#)小编告诉你腊肠烘干效果好的方法。

- 1、腊肠烘干机迅速升至60℃，然后放入腊肠迅速升温达到60℃，烘干4-5个小时让腊肠有个发酵过程，从而保证腊味香味。
- 2、温度控制在55℃左右，是减速干燥阶段，发色期和收缩定型期的控制，湿度控制在45%左右，时间为4-5个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，表面有凹凸不平，红白相间色调，这时一定要注意硬壳的出现，一旦出现硬壳就很难除掉腊肠里边的水分，导致外面干里边还不干的情况，可以进行冷热交替使用，效果更好。
- 3、温度要升高到58-60度，烘干时间控制在10-12个小时，这是快速干燥阶段，这一阶段主要的制约因素是温度，为了强化干燥速度，相对湿度控制在38%左右，腊肠最终烘干湿度在17%左右。

以上内容就是[腊肠烘干机生产厂家](#)

小编为大家整理出来的介绍内容，你们清楚了吗？如还想了解更多相关资讯，欢迎广大朋友关注正天设备官方网站，公司不断研制和生产高品质、高性价比的烘干设备，持续为广大客户创造zui大价值。