

调料加工黑胡椒整粒脱皮 黑胡椒破碎加工 黑胡椒加工图片视频

产品名称	调料加工黑胡椒整粒脱皮 黑胡椒破碎加工 黑胡椒加工图片视频
公司名称	菏泽工科机械制造有限公司
价格	15800.00/台
规格参数	菏泽工科机械:研发生产 6FT:规格齐全 山东省菏泽市:曹县郑庄工业园区漓江路6
公司地址	山东省菏泽市曹县郑庄街道冯庄村东段北侧（注册地址）
联系电话	15553036088 15553036088

产品详情

调料加工黑胡椒整粒脱皮 黑胡椒破碎加工 黑胡椒加工图片视频

胡椒籽粒初加工：

胡椒的加工，分为黑胡椒和白胡椒两种。黑胡椒的加工：把鲜果直接晒干而成。将采收的鲜果放在席上曝晒3-4天，果皮皱缩时，就可以用木棒捶打脱粒，除去果梗杂物，以后再晒1-2天，便成商品黑胡椒。白胡椒的加工：白胡椒是除去果皮、果肉的胡椒籽晒干而成。加工过程有三：首先浸泡。将成熟的果穗放在竹箩、麻袋里、在流水中浸泡7-10天，直至果肉腐烂为止。其次洗涤。将已浸泡好的果实放入大木桶、竹箩或池中踩踏，然后用水冲洗，除去果皮、果肉、果梗等残物，直至洗净为止。再则干燥。将洗净的胡椒籽放在晒场或晒席上，晒3-5天至充分干燥为止。经过风选就可以装袋，成商品白胡椒。

扩展资料度：

胡椒的营养价值：

1.胡椒的主要成分是胡椒碱，也含有一定量的芳香油、粗蛋白、粗脂肪及可溶性氮，能祛腥、解油腻，

助消化；

2. 胡椒的气味能增进食欲；

3. 胡椒性温热，对胃寒所致的胃腹冷痛、肠鸣腹泻有很好的缓解作用，并治疗风寒感冒；

4. 胡椒有防腐抑菌的作用，可专解鱼虾肉毒；

5. 黑胡椒的辣味比白胡椒强烈，香中带辣，祛腥提味，属更多的用于烹制内脏、海鲜类菜肴；

6. 白胡椒的药用价值较大，可散寒、健胃等，可以增进食欲、助消化，促发汗；还可以改善女性白带异常及癫痫症。

更多产品信息请点击 ([菏泽工科机械有限公司](#))

更多黑胡椒加工视频 ([请点击打开](#))