

# 鱼干烘干机 金鲳鱼烘干机 低温冷风烘干设备 厂家直销

产品名称	鱼干烘干机 金鲳鱼烘干机 低温冷风烘干设备 厂家直销
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:金凯 型号:JK-CSJ07DH-L 功率:8kw
公司地址	广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址）
联系电话	13602224695

## 产品详情

### 金鲳鱼加工工艺步骤

将金鲳鱼开腹去内脏，切块，在两侧鱼体中间切三至四刀，但是不要切断。划刀花的目的在于腌制入味，同时利于烘制。

金鲳鱼腌制。先将腌料放入鱼腹内，涂抹均匀，再把迷迭香捏碎均匀撒入后，在鱼的外表上，倒上黑椒粉和湖盐等相关配料(根据不同区域的口味，配料各有不同)。用手指的指腹抹匀，并揉搓至湖盐溶入鱼皮之中。将鱼腌好后静置一段时间待入味后即可准备推入烘干房。

### 金鲳鱼烘干工艺

将腌制好的鱼放入烘干架子车上面。放置的办法如下图。保证每一层之间约有5公分左右的空隙位，便于风量通过，带走鱼体身上的水份。这种鱼的摆放结构，要保证有足够的风力。我们建议使用大功率的风机6-9台，功率不低于500W的高温高湿专用风机。

使用配置有冷却塔的冷风干燥机。普通热风烘干系统烘制像鳗鱼、青鱼、海参、鳕鱼、黄花鱼、醉鱼、花胶鱼肚、海马、红娘鱼等水产干货，容易出现冒油、滴油、变黄、变焦等缺陷，颜色品相不好看。油脂较大的鱼的烘干，温度不是主要矛盾，烘房的抽湿是主要矛盾。要使用具有大风力、配置有冷却塔的冷风干燥机。冷风干燥机提供类似于冬天一样的干冷空气，使鱼体表面不容易结硬皮，颜色非常漂亮。冷风干燥机事实上用来烘干牛肉干、腊肠、腊肉、腊鸡、腊鸭、肉脯、腊兔子等也有非常不错的效果。

设置烘制工艺及温度。金鲳鱼比起鳗鱼来说，其温度耐受度会稍高一些。建议设置参数20-26度烘5小时，再用35-38度烘8-10小时。烘干过程中观察除湿情况。

配置有冷却塔的冷风干燥机，本质是一种闭环的除湿机，对风力、除湿能力都提出了很高的要求，只有满足这些要求，烘制出来的金鲳鱼颜色品相才会好。整个过程注意温度不要超过40度，否则会出现冒油情况，且系统设计时风力一定要够。

收料包装。待金鲳鱼干的含水量符合要求后，可以停机。也可以根据干度的情况，在尾段的35-38度所对应的时间适当延长1-2小时。从经验上来说，13-15小时大体上可以烘制一个批次。待鱼体冷却后即可打包。