

南乳花生加工技术 五色田坚果技术培训 焦糖瓜子加工技术

产品名称	南乳花生加工技术 五色田坚果技术培训 焦糖瓜子加工技术
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），香飘飘花生加工技术，兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

蟹黄瓜子仁的做法

蟹黄瓜子仁以蟹为原料，配以姜粉、洋葱粉、食盐炒制而成的蟹黄粉，更是可以让好蟹者一年四季品尝到螃蟹的美。瓜子仁瓜子特松脆，南乳花生加工技术，老少皆宜!以蟹黄为原料，利用现代先进技术加工而成，粒粒精选，香脆可口，回味无穷，是高尚休闲、旅游之。是不可多得的天然健康休闲食品。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

干籽粒蚕豆的生产应避免早秋播种，一般在10月初至11月初播种完毕为宜，以避免蚕豆花期遭受低温霜冻危害。此外，采用“蚕豆稻后免耕直播栽培技术”种植的蚕豆，适播期为水稻收获后15-20天，需要根据田块的含水情况来选择具体播期，田块出现淹积水情况或者田块已经干涸出现细小裂缝均不是适播期，稻田起垄种植蚕豆则在起垄后即可进行播种。

长江流域秋播蚕豆产区干籽粒生产以中粒种（干籽粒百粒重70-120克）为主，焦糖瓜子加工技术，中等肥力的田块亩种植1.5万株计算播量，如果蚕豆整个生育期间土壤水分含量保持50%-60%，则可以采取高密度种植（3万株/亩），可获得较高的产量。播种方式上旱地可以采取开塘穴播（2粒/穴）或者条播，“稻后免耕直播”则以水稻稻茬为走向进行播种，1粒/穴。江苏、浙江、上海、安徽等区域以大粒种（干籽粒百粒重>120克）类型为主，且主要进行鲜销生产，亩播量控制在5000株以下。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

奶油香酥花生制作要点

将100克带衣花生仁在130 温度下烘烤熟，边烘烤边加入调粉液，并使花生仁滚动，将调粉液均匀地附在花生仁表面，南乳花生米加工技术，直至完全裹上。

将裹了粉的花生仁放入160~175 油温的炸锅中，油炸至金黄色起锅。

将调味液倒入起锅后的油炸花生仁中，迅速摇滚，使调味液均匀地分布在花生仁表面。

将着味后的花生仁摊开，待散去热气和水分并冷却后，即可进行包装。

南乳花生加工技术-五色田坚果技术培训-焦糖瓜子加工技术由南阳五色田食品有限公司提供。南阳五色田食品有限公司（www.wusetianyanfa.com）是从事“酒鬼花生配方,麻辣花生加工技术,多味花生配方”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李双良。