

# 品质保证干果炒货机械 炒板栗机

产品名称	品质保证干果炒货机械 炒板栗机
公司名称	遵化市振兴板栗机械厂
价格	.00/个
规格参数	种类:炒板栗机 品牌:振兴
公司地址	中国 河北 遵化市 遵化市石门镇窄各庄道口路北振兴板栗机械厂
联系电话	86 0315 6922485 13832821647

## 产品详情

种类	炒板栗机	产品别名	供应板栗机械、筛选机械、超市糖炒栗子机械，栗子机械
品牌	振兴	型号	全电型炒栗机
电压	220 (V)	功率	4/5/6 (kw)
外形尺寸	800 × 800 × 8500 (mm)	净重	220 (kg)
包装	纸箱包装	适用范围	休闲食品厂设备、冷冻食品厂设备、果蔬加工厂设备、其他
营销	新品		

### 企业简介

遵化市石门振兴板栗机械厂隶属合资企业，位于世界著名的旅游胜地--清东陵附近，于汤泉的温泉，自然的上官胡相邻，是河北省重点生产板栗机械设备的专业厂家主要生产各种干果加工机械有：无烟超市水过滤炒栗机，滚筒型炒栗机，振动式板栗筛选机，全电炒瓜子机，全电炒核桃机，全电炒榛子机，超市水过滤炒栗机样式新颖，体积小，重量轻，外形美观，移动方便，安全使用等特点，并配有温度自控系统漏电保护器，

我们将以：“质量为生命，信誉求发展”作为企业宗旨；将以：“质量为中心，敬业求实，”管理原则，巫师，开拓，奉献的精神，坚持依法经营信守合同，竭诚服务的方针，塑造企业形象，体现振兴精神，从而赢得消费者的信赖。

我们竭诚欢迎新老客户和各界朋友前来共同发展板栗事业！

### 炒制方法

## 一，炒制前准备工作

- 1，糖炒板栗好吃，栗子的选择非常关键。（迁西板栗：含糖：45%，含丰富的矿物质所以吃起来香甜可口，粉粉的，并且皮很容易就剥下了。（离子的大小一定要均匀）
- 2，石子，要选择坚硬，耐磨的。使用前要用清水洗净，晒干。每天晚上收工时要把用过的沙子清洗一边，保持沙子的情洁，这样炒出来的栗子才干净。1口锅最好准备2套石米!
- 3，注意糖稀不起甜的作用，它启去污保湿保光泽，松软石子，用石子的温度来汤熟栗子，如果不加糖稀，石子沉淀在下面，栗子就不会炒熟，或里自治结和锅直接接触，受热不均，栗子皮会产生糊点，破坏栗子的卖象。
- 4，炒制时要不断得挑选栗子。（眼栗子，坏栗子，开口栗子）栗子炒开口：原因是没有保管好，着风了。
- 5，糖稀（麦芽糖，玉米糖）用水稀释大约1勺糖稀5-8勺水（勺子采用饭店炒菜用的那种长扒得），用手感觉水有点光滑就行了，不需要太粘手。浓度不要过高。糖稀水浓度过高炒制过程中锅内会产生糊焦，还会发出刺鼻糖焦得味道。炒栗时产生的烟和糖稀的浓度有很重要的关系。
- 6，炒锅3-4次板栗的石米需清洗筛选一次，以报证板栗的光泽度。

工作结束后，请把锅里的石米清理出来，以免次日开工时电机启动困难。否则长时间容易烧毁电机，影响生产。（炒制时间大约，那种每斤在95粒栗子，一锅炒28斤栗子的话在60多分钟为好，具体时间根据栗子的多少：大小来定）

## 二，开始炒制

- 1，石子半锅，，通电升温，锅的温度设定在210度-240度之间为好，但这不是绝对的，根据自己的实践经验来定温度。10-5分钟左右，要求石子烫手，但不要生产太大烟时（这时的温度很关键不能太低但也不能太高大约100多度）加调好的糖稀水大约1勺，均匀的洒在石子上（糖稀把石子包起来为好）加糖稀水时一定要避免避免烟的产生，你可以把这一勺糖稀水分三次随铲子转动的破浪均匀的洒在石子这样会减少烟的产生。一分钟内石子会粘在一起形成团赚，慢慢的就会松散开来，如果长时间成团状，表示糖稀浓度高（猪：再加点水稀释）。继续加热知道石子松散开时，将选好的板栗下锅，这时如果出现石子成团，粘锅的现象表示温度不够，可以在适当加温，（还得注意是温度不能跳得太高，以避免栗子的卖象，还有在炒制过程中反复的挑选坏栗子）。
- 2，（大约20分钟）当栗子完全变黄时，看上去干干燥燥得，加第一次糖稀这段时间是给板栗增温，去水气，磨皮的过程。注意：时间一定要准确，栗子一定要完全变黄，这个非常关键，不然糖稀加早，栗子就不好吃了。加糖稀是根据勺子的大小，定好量，要均匀得，漫漫的洒在栗子上（注意：这是不能用产子铲栗子，不用管它继续炒制，当糖稀水完全融化在栗子上时，可以把锅边的栗子铲一铲让它均匀受热。
- 3，在持续10-15分钟左右，我们可以拿一个栗子用手感觉一下（用手捏会这时栗子还很硬）这时我们加第二次糖稀
- 4，在持续10-15分钟后，再拿个栗子感觉一下（用手捏有下塌感觉）这时加第三次糖稀，要注意栗子的变化，当栗子快要熟时要提前10分钟，降温，吧机械的温度调到100度，避免出锅时国内温度高，栗子会炸开，还会产生很大烟，使人感觉不舒服，降温还节约能源，利用锅的余热就够了。
- 5，出锅前5分钟，加最后一次糖稀水，注意：这次的糖稀加半勺把栗子刚刚包裹来就够了，当糖稀裹在栗子便面不黏手，很光亮时迅速出锅。（注：出锅早了粘手，晚了亮度没了，）

6, 测试栗子生与熟地方法：拿一个栗子往地上一摔，如果栗子砰的一声炸开，即可出锅。如果栗子在锅里放时间过长的话，它便会全部自行炸开，破坏卖相，从而影响卖出。