

# 黄花菜烘干机黄花菜烘干房黄花菜烘干工艺

产品名称	黄花菜烘干机黄花菜烘干房黄花菜烘干工艺
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	型号:JK-ZT-HGJ03 功率:3kw 一次烘干量:500斤
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

黄花菜烘干机黄花菜烘干房有什么特点1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；2、节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热的1/4同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。3、环保无污染：无燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定可靠，

使用寿命长运行可靠，全自动免人工操作，智能化控制。5、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。6、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、蔬菜、水果、茶叶、化工医药等

## 黄花菜的烘干工艺

黄花菜的花是我们熟知的素食佳肴，也是我国的传统干菜。新鲜花不宜多吃，若食用时用沸水焯的时间要长一些，再用凉水浸泡，使其所含的秋水仙碱充分溶于水，以免中毒。黄花菜生长分布于我国的东北、华北和西北东部等省区。其对土壤适应性强，在平原疏松的土壤中生长旺盛，不耐水涝，而在山坡、草地和林间也较适宜生长。

将烘盘(黄花菜5千克/平方米)放入75度的烘房中，由于黄花菜大量吸热，烘房温度会降至60~65℃，保持此温度10~12小时，然后自然降温至50℃，直至烘干为止。烘干期间注意排湿，保持65%以下的相对湿度。脱水后的黄花菜用手握紧不发脆，松手后又能自然散开，以相互之间不粘连为宜。如果再将干燥的黄花菜略晒，可改善色泽。

