¿Cómo se hacen los macarrones?

Introducción detallada :

Los macarrones se llaman macarrones. Es uno famoso. El lugar de producción más famoso es Italia. Generalmente hay dos tipos de macarrones, huecos y sólidos. Por lo general, se procesan y fabrican de granos de materias primas a base de harina. La producción es buena y el sabor único. Tiene una b nutrición y tiene los efectos de mejorar, mejorar y equilibrar la nutrición.

Los macarrones actuales no son como los macarrones ordinarios del pasado. La parte anterior de macarrones tiene menos sabor. La pasta actual es rica en nutrientes a través de diversas técnicas, co agregar algunos cereales secundarios y verduras para aumentar el valor nutricional de los macarron Entonces, ¿cómo se elaboran los macarrones? Presentamos su proceso de producción.

Los principios básicos y los métodos de procesamiento para hacer macarrones y fideos son los mism los de los fideos secos, pero los principios y métodos de formación son completamente diferentes de los fideos secos. Se extruyen los macarrones. Su mayor ventaja es que los macarrones huecos o sólid pueden extruir cambiando el molde. La forma también puede ser diversa, como en forma de letra, e de espiral, en forma de rueda, etc. El flujo del proceso es el siguiente:

1. Macarrones largos

Materia prima primer amasado segundo amasado moldeo por extrusión tiras colgantes pres principal enfriamiento y corte envasado producto

2. macarrones cortos

Materia prima primer amasado segundo amasado moldeo por extrusión secado enfriamient producto

Composición de materias primas:

El factor más crítico que determina la calidad de los macarrones es la materia prima. Los macarrones requisitos muy altos de materias primas y deben utilizar materias primas con un contenido de proteí suficientemente alto. Los macarrones así hechos tienen un color amarillo claro translúcido y buen co material auxiliar son principalmente huevos, o no. Además, en algunos productos especiales, tambié puede agregar salsa de tomate, vegetales en polvo, sal, leche y gluten.

Puntos de operación del proceso principal:

1. Amasar los fideos: Se necesitan de 20 a 30 minutos para hacer los macarrones largos dos veces y l Durante el segundo amasado, se debe procesar al vacío para eliminar el aire de la masa y hacer los fi extruidos. La organización es más estricta, la apariencia del producto se ve mejor y se mejoran la transparencia y el rendimiento de cocción. Para hacer macarrones cortos, no necesita pasar la aspira solo mezcle los fideos con agua tibia.

2. Moldeo por extrusión: Extruya la masa que se ha reconciliado en diferentes formas de fideos a tra acero de extrusión y la matriz de extrusión. Durante el proceso de extrusión, la temperatura de la ma controlarse entre 40 y 50 grados. Para evitar que la extrusión a alta temperatura haga que la masa se demasiado, el cilindro de extrusión debe enfriarse con agua de refrigeración y la temperatura de ent agua debe ser de 15 grados. Es aconsejable controlar la temperatura del agua de salida dentro de los grados.

3. Secado: El secado de los macarrones italianos incluye el presecado y el secado principal. Su tecnol secado se puede resumir en "mantener una alta humedad constante es la clave para asegurar la cali producto", lo cual es consistente con la hidratación y secado de los fideos secos, lo que significa que humedad relativa de cada etapa de secado es constante, y la larga los macarrones también están col secando Sí, pero debido a que el método de moldeado y la forma del producto son diferentes de los secos, el método de secado también es diferente.

La línea de producción de macarrones tiene un excelente desempeño en la producción de macarron
cambiar los moldes, la línea de producción de macarrones también puede producir otros tipos de pa
que es muy versátil.

Lo anterior es la introducción del proceso de producción de macarrones, principalmente sobre los pr
puntos de operación en el proceso, has leído esto también tienes cierta comprensión, espero que te