

Como é feito o macarrão?

Introdução detalhada :

O macarrão é chamado de macarrão. É um famoso. O local de produção mais famoso é a Itália. Geralmente existem dois tipos de macarrão, oco e sólido. Eles geralmente são processados e fabricados a partir de matérias-primas à base de farinha. A produção é boa e o sabor é único. Tem uma boa nutrição e tem efeitos de melhorar, melhorar e equilibrar a nutrição.

O macarrão atual não é como o macarrão comum do passado. A parte anterior do macarrão tem mais sabor. A massa atual é rica em nutrientes por meio de várias técnicas, como a adição de alguns grãos e vegetais para aumentar o valor nutritivo do macarrão. Então, como o macarrão é produzido? Vamos apresentar seu processo de produção.



Os princípios básicos e métodos de processamento de fazer macarrão e macarrão são iguais aos do macarrão seco, mas os princípios e métodos de formação são completamente diferentes daqueles do macarrão seco. Macarrão é extrudado. Sua maior vantagem é que o macarrão oco ou sólido pode ser extrudado mudando o molde. A forma também pode ser variada, como em forma de letra, em forma espiral, em forma de roda e assim por diante. O fluxo do processo é o seguinte:

1. Macarrão Longo

Matéria-prima primeiro amassamento segundo amassamento moldagem por extrusão tiras su
pré-secagem secagem principal resfriamento e corte embalagem produto

2. Macarrão curto

Matéria-prima primeiro amassamento segundo amassamento moldagem por extrusão secage
resfriamento embalagem produto

Composição das matérias-primas:

O fator mais crítico que determina a qualidade do macarrão é a matéria-prima. O macarrão tem requ
muito elevados de matéria-prima e deve usar matéria-prima com alto teor de proteína. O macarrão a
feito tem um amarelo claro translúcido e de boa cor. O material auxiliar é principalmente ovos, ou nã
disso, em alguns produtos especiais, também é possível adicionar molho de tomate, vegetais em pó,
e glúten.

Pontos de operação do processo principal:

1. Amassando o macarrão: Demora 20 a 30 minutos para fazer o macarrão comprido duas vezes e o
macarrão. Durante a segunda amassadura, deve ser processado sob vácuo para retirar o ar da mass
fazer o macarrão extrusado. A organização fica mais justa, a aparência do produto fica melhor, e a
transparência e o desempenho no cozimento são aprimorados. Para fazer macarrão curto, não é ne
aspirar, basta misturar o macarrão com água morna.

2. Moldagem por extrusão: extrusão da massa que foi reconciliada em diferentes formas de macarrã
meio de aço de extrusão e molde de extrusão. Durante o processo de extrusão, a temperatura da m
ser controlada entre 40 a 50 graus. Para evitar que a extrusão em alta temperatura faça com que a m
aqueça muito, o cilindro de extrusão precisa ser resfriado com água de resfriamento e a temperatura
entrada da água deve ser de 15 graus. É aconselhável controlar a temperatura da água de saída em 3

3. Secagem: A secagem do macarrão italiano inclui a pré-secagem e a secagem principal. Sua tecnolo
secagem pode ser resumida como "manter uma umidade elevada constante é a chave para garantir
qualidade do produto", o que é consistente com a hidratação e secagem do macarrão seco, o que sig
que a umidade relativa de cada etapa de secagem é constante, e a longa O macarrão também está
pendurado para secar Sim, mas como o método de moldagem e a forma do produto são diferentes d
macarrão seco, o método de secagem também é diferente.



A linha de produção de macarrão tem excelente desempenho na produção de macarrão. Com a troca de moldes, a linha de produção do macarrão também pode produzir outros tipos de massa, o que é muito versátil.

O exposto acima é a introdução do processo de produção do macarrão, principalmente sobre os principais pontos de operação no processo, você leu isso também tem um certo entendimento, espero que ajude.