

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 grãos de matérias-primas à base de farinha. A produção é boa e o sabor é único. Tem uma boa nutrição e tem os 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 menos sabor. A massa atual é rica em nutrientes por meio de várias técnicas, como a adição de alguns grãos grossos 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 de 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 suspensas ? pré-secagem ? secagem principal ? resfriamento e corte ? embalagem ? produto

2. Macarrão curto

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

Composição das matérias-primas:

O fator mais crítico que determina a qualidade do macarrão é a matéria-prima. O macarrão tem requisitos muito elevados de matéria-prima e deve usar matéria-prima com alto teor de proteína. O macarrão assim feito tem um amarelo claro translúcido e de boa cor. O material auxiliar é principalmente ovos, ou não. Além disso, em alguns produtos especiais, também é possível adicionar molho de tomate, vegetais em pó, sal, leite 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 massa para 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 necessário aspirar, basta misturar o macarrão com água morna.

2. Moldagem por extrusão: extrusão da massa que foi reconciliada em diferentes formas de macarrão por meio de aço de extrusão e molde de extrusão. Durante o processo de extrusão, a temperatura da massa deve ser controlada entre 40 a 50 graus. Para evitar que a extrusão em alta temperatura faça com que a massa aqueça muito, o cilindro de extrusão precisa ser resfriado com água de resfriamento e a temperatura de entrada da água deve ser de 15 graus. É aconselhável controlar a temperatura da água de saída em 34 graus.

3. Secagem: A secagem do macarrão italiano inclui a pré-secagem e a secagem principal. Sua tecnologia de secagem pode ser resumida como "manter uma umidade elevada constante é a chave para garantir a qualidade do produto", o que é consistente com a hidratação e secagem do macarrão seco, o que significa 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 do 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 dos 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 você.