

红薯干是传统土特产，有食用和药用功能，以纯天然、口感软甜而备受消费者喜爱。一般将整块红薯蒸熟去皮，切成片状或条状均可，自然晾晒。其加工要点如下：

1. **选薯。**挑选外观规整，品相较好的红薯做原料。

2. **清洗后蒸熟。**将挑选的红薯清洗后上锅蒸。

3. **去掉红薯外皮。**红薯蒸熟后去皮，去皮时筛选出不好的红薯，这也是二次筛选过程。

4. **将去皮后的红薯切成片、块、条状。**形状依照个人喜好而定，切好后放到筛子、笼屉或其他上下能通风的器皿上，晒制三四天。这

个过程很重要，因为晒制的过程越长，红薯干就越甜。

5. **晾干后包装。**等红薯干的糖分自然生成，基本干透后即可储藏。如果不需要储存太长时间，或是真空充氮包装，可以适当保留水分，这样口感会更好一些。

鲁南

摘编自《农业科技报》

## 红薯干加工要点



精洗的方法是：制备浓度 10% 的糖液，加热至沸，冷却后加入二氧化硫，加入量为每升糖液 200 毫克。将精选的草莓放入按上述方法制备的糖液中，慢速充分搅拌，彻底洗除草莓黏附的杂质，捞出、控干。将洗涤过草莓的糖液，加入适当的助滤剂，过滤、补充二氧化硫

后继续使用。

3. **打浆。**将处理好的草莓直接进行冷打浆，避免热打浆产生的煮熟味。采用双道打浆及残渣再打浆工艺，其出浆率可达 90% 以上。在打浆过程加入糖或柠檬酸，按照个人口味调整草莓浆的糖酸比即可。

来源：中国农业网