

白芷加工方法

核心提示：将采挖回的白芷鲜根曝晒1—2天，除去泥土，剪去残留叶基，除净须根，按根条大小分成大、中、小，然后放入硫磺炉(柜)内，大条放中间，中小条放在周围，用麻袋盖严，然后按每1000千克鲜白芷，用硫磺7-8千克，点燃硫磺熏蒸，熏时不能灭火灭烟，熏蒸透心为止。将采挖回的白芷鲜根曝晒1—2天，除去泥土，剪去残留叶基，除净须根，按根条大小分成大、中、小，然后放入硫磺炉(柜)内，大条放中间，中小条放在周围，用麻袋盖严，然后按每1000千克鲜白芷，用硫磺7-8千克，点燃硫磺熏蒸，熏时不能灭火灭烟，熏蒸透心为止。熏24小时取出检查，用刀切开两块，在切口上涂上碘酒，凡呈蓝色很快消失的表示已熏透；可以熄火停止熏蒸。然后立即从炉内取出摊晒于水泥晒场或竹席上，在阳光下晒干或放入烘炉内烘干。敲打时发出清脆响声时表不已干透。如遇到阴雨灭，可放在通风干燥处，待晴天再晒或用无烟煤烘干。少量烘烤时，把大根放在中央，小根放在四周，头向下尾向上(不宜横放)用50—60℃的温度烘，半干时翻动1次，将湿的放在中央，较干放在四周，焙干为止。大量烘烤可用烘房，大条放在下层，中条放在中层，小条放在上层，支根放在顶层，每层厚5—6厘米，烘炉温度控制在60℃左右，每天翻动1次，6—7天全干。烘时要防止烘焦、焙枯。一般每667平方米产干货300千克，高产可达560千克。

[下载本文pdf文件](/pdf/19174-白芷加工方法.pdf)