

50升真空滚揉机联系电话 山东炫宇装备

产品名称	50升真空滚揉机联系电话 山东炫宇装备
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

软包装酱牛肉、烧鸡、五香猪蹄制作工艺？50升真空滚揉机

软包装酱牛肉、烧鸡、五香猪蹄等，这类产品具有卫生、安全、携带方便、耐贮藏等优点，具有巨大的市场潜力。

1、工艺流程

原料选择与整理 腌制滚揉 预煮 白卤 糟制 装袋 真空封口 杀菌 冷却 成品。

2、操作要点

(1) 原料选择与整理

选择牛前腿、后腿、西冷肉为宜、淋巴、淤血、污物等，分切成250g左右的小块，四川50升真空滚揉机，用清水冲漂去肉表面的血污，沥干水分。

(2) 腌制滚揉

向原料中加盐2.2%、复合盐0.3%、小苏打0.2%、白糖1.5%、玉米淀粉1%、葱姜汁0.3%、亚盐0.01%、异抗坏血酸0.05%、冰水15%（均为与原料的质量百分含量）。将腌制料与肉混合均匀进行腌制，腌制肉的初始温度控制在8℃以下。根据企业生产设备条件，也可用注射腌制法。

将滚揉工艺与腌制过程结合，真空滚揉效果好，采用间歇滚揉方式，滚揉时间应酌情掌握，腌制总时间应不少于36h。

(3) 预煮

水沸腾后将肉加入，并保持沸腾，以便肉表面浸提蛋白或附加蛋白能快速凝固，减少肉内水分流失，一般预煮时间为15~20min，预煮时不断撇去表面浮油及杂物。

(4) 白卤

卤水配方：水100kg，豆蔻0.6kg，葱1kg，砂仁0.3kg，姜0.5kg，八角0.1kg，桂皮0.1kg，月桂叶0.1kg，丁香0.04kg，鸡骨架10kg。将香辛料包好，与鸡骨架入锅加水熬制2h左右，捞出鸡骨架，滤去沉渣及浮沫，再加入精盐2kg、白糖1.2kg，放入预煮后的牛肉，50升真空滚揉机联系电话，于90~95℃ 焖煮40min，出锅后自然冷却至15℃ 以下。

(5) 糟制

取白卤澄清汤6kg，加香糟卤6.6kg、黄酒3kg、曲酒0.2kg。将糟卤混合均匀，加入白卤好的牛肉，浸没糟制30min，温度控制在20℃ 以下，好在冷却间操作。

(6) 装袋封口

取糟卤10kg，加鸡精100g、卡拉胶200g、麦芽酚2g、食用色素30g。在夹层锅中烧开，50升真空滚揉机生产厂家，冷却至凝胶。按产品规格要求将牛肉、糟卤冻胶装袋，要求每袋装牛肉1~2块，允许有调整重量的小块1块，每袋重量误差不超过±3g。抽真空封口。

(7) 杀菌

根据产品的保藏销售条件选择杀菌工艺。于冷藏条件下销售的低温肉制品采用巴氏杀菌，否则用高压杀菌。具体杀菌参数需按产品的大小进行优化。

牛肉腌制方法

用料牛里脊、牛后臀喜欢吃瘦的所以都会买这两个位置白胡椒粉一点点蚝油半勺生抽半勺油适量玉米淀粉3勺1.牛肉切好2.加入一点点水（也可不加）、胡椒粉、蚝油、生抽、油、玉米淀粉（淀粉一点点加入别一次加太多）用滚揉机抓拌均匀这样比较入味3.腌制十分钟就可以了简单炒出来的牛肉特别嫩（麻辣香锅所以还有鸡肉和猪肉都可以进行腌制入味）

滚揉机有很多类型，大致可分为真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。滚揉方式是有连续滚揉、间歇滚揉、正反转滚揉等。滚揉机通常要在0-4℃ 的环境下进行操作运行。先进的滚揉机具有如下特性：

(1) 滚揉程序可编辑，50升真空滚揉机工作原理，全自动滚揉循环控制，每个滚揉产品的程序采用菜单管理方式；

(2) 滚揉速度、方向可调；

(3) 配置自动冷却系统，在线控制肉块的成熟温度；

(4) 带装卸料提升机和有用于快速卸料的转鼓倾斜系统；

(5) 真空管路没有瓶颈，能够快速形成高真空度，产品不产生泡沫；

(6) 转鼓内部抛光，便于清洗；

50升真空滚揉机联系电话-山东炫宇装备(推荐商家)由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。