

重庆2000升真空滚揉机 炫宇工业装备

产品名称	重庆2000升真空滚揉机 炫宇工业装备
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

烧鸡腌制用滚揉机，省时省力，腌制效果好，嫩化鸡，重庆2000升真空滚揉机，入味快，下面说一下荔枝木烧鸡的配方及做法

【制作流程】

- 1.选料：走地鸡一只，重约1000克，宰杀干净。
- 2.腌制：盐：1500g 糖：1000g 干葱头碎：1000g 葱末：1000g 蒜末：500克 水：5000g 五香粉：25g 草粉：25g 沙姜粉：20g 八角粉：20g 一起放入汤桶里混合均匀。将洗净的鸡放入滚揉机内腌制2小时入味。

腌制间温度需控制在0-10 。

2000升真空滚揉机

为了满足车间生产的需要，确保人身安全和设备安全，特对滚揉机操作做以下规定：

开机前的检查

- 1、使用前检查电线有无破损、电线和设备是否有无漏电、带电及其它故障，清理机器上的其它物品，如有问题及时报告机修人员，维修后再使用；
- 2、检查滚揉机各部件是否完好，液压油是否达到zhi定液面；
- 3、检查滚揉机内卫生情况，真空滚揉机厂家地址，将异物清出，无异味；

4、检查料筒升降机各螺丝部位是否松动，资阳真空滚揉机，桶盖是否完好且不漏气；

5、滚揉前，用清水清洗干净，空载运转5分钟，真空滚揉机规格型号，检查各转动部位是否正常工作。

烤鸡架的配方及技术资料：工艺流程：选料 配料 浸泡腌渍 速冻 烤制 成品配方制定：整鸡架100kg，冰水15kg，盐1.8kg，味精0.3kg，白砂糖0.4kg，复合磷酸盐0.25kg，水性辣椒精油0.1kg，超细辣椒粉0.2kg，白胡椒粉0.1kg，料酒1kg，孜然粉0.4kg，鸡肉香精0.3kg，其它香辛料0.2kg。电烤设备自动旋转式电烤炉操作要点：1. 原料选则选用重量为0.5—0.8kg的鲜肉鸡架，2000升真空滚揉机价格，带脖、去尾，没有破损，要求完整，没有断骨现象为好，放入塑料周转筐中沥干水。2. 配料将盐、味精、复合磷酸盐准确称量后，逐步放入相应比例的冰水里，快速搅拌使小料快速溶解，然后加入其他香辛料，继续搅拌，后加入鸡肉香精，2000升真空滚揉机联系电话，保证配制的料水分散均匀。3. 浸泡腌渍将干净的鸡架放入真空滚揉机里，2000升真空滚揉机哪里卖，加入配好的腌料液，盖好盖子，抽真空，真空度—0.9B a，低速滚揉时间10分钟，然后静止腌渍6个小时，室内温度保持在0—5 ° C。

重庆2000升真空滚揉机-炫宇工业装备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位于山东诸城市龙都街道工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东炫宇装备在果蔬加工设备中享有良好的声誉。山东炫宇装备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东炫宇装备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事饲料颗粒真空包装机，宠物食品真空包装机，肉制品真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。