

# 长沙分切式制皮机加工「在线咨询」

产品名称	长沙分切式制皮机加工「在线咨询」
公司名称	河南省新乡食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省新乡市新乡县小冀镇冀中路26号
联系电话	13937319555

## 产品详情

### 煮水饺

想掌握煮饺子的火候，让饺子不破皮，教你几招：

- 1、煮饺子水要多，要加适量盐，增加饺子皮的耐煮力。
- 2、煮沸水才放饺子下锅，要不时充分搅拌，防止饺子粘锅。
- 3、别让水沸腾得太厉害，否则饺子容易破掉，可在水开后，添入少许凉水，待水开后再加凉水，如此反复三次便可。
- 4、煮速冻饺子要观察饺子的形态，饺子下锅后会慢慢变软，如果饺子漂浮在水面上，饺子皮凹凸不平，则表示饺子已熟。
- 5、速冻饺子冻的时间太长，饺子皮的水分会蒸发掉，分切式制皮机加工，饺子不容易煮熟，还会有点夹生，不宜用大火猛煮，要用中小火慢慢煮透饺子。

工厂化大生产多采用水饺成型机包制水饺。水饺包制是水饺生产中极其重要的一道技术环节，它直接关系到水饺形状、大小、重量、皮的厚薄、皮馅的比例等质量问题。

1.包饺子要清理调试好。工作前必须检查机器运转是否正常，要保持机器清洁、无油污，不带肉馅、面块、面粉及其它异物；要将绞馅调至均匀无间断地稳定流动；要将饺皮厚薄、重量、大小调至符合产品质量要求的程度。一般来讲，水饺皮重小于55%，馅重大于45%的水饺形状较饱满，大小、厚薄较适中。在包制过程中要及时添加面(切成长条状)和馅，以确保饺子形状完整，大小均匀。包制结束后机器要按规定要求清洗有关部件，全部清洗完毕后，再依次装配好备用。

2.水饺在包制时要求严密，形状整齐，不得有露馅、缺角、瘪肚、烂头、变形，带皱褶、带小辫子、带花边饺子，连在一起不成单个、饺子两端大小不一等异常现象。

3.水饺在包制过程中，在确保水饺不粘模的前提下，要通过调节干粉调节板漏孔的大小，减少干粉下落量和机台上干粉存量及振筛的振动，尽可能减少附着在饺子上的干面粉，使速冻水饺成品色泽和外观清爽、光泽美观。

## 装袋称重包装

1.装袋:速冻水饺好即可装袋。在装袋时要剔除烂头、破损、裂口的饺子以及连结在一起的两连饺、三连饺及多连饺等，还应剔除异形、落地、已解冻及受污染的饺子。不得装入面团、面块和多量的面粉。严禁包装未速冻良好的饺子。

2.称重:要求计量准确，严禁净含量低于国家计量标准和法规要求，在工作中要经常校正计量器具。

3.称好后即可排气封口包装。包装袋封口要严实、牢固、平整、美观，生产日期、保质期打印要准确、明晰。装箱动作要轻，打包要整齐，胶带要封严粘牢，内容物要与外包装箱标志、品名、生产日期、数量等相符。包装完毕要及时送入低温库。

长沙分切式制皮机加工「在线咨询」由河南省新乡食品机械有限公司提供。河南省新乡食品机械有限公司是从事“和面机,饼干生产设备,馒头生产设备,馍片生产设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：栗经理。同时本公司还是从事辊切饼干机，饼干生产设备，饼干烤炉的厂家，欢迎来电咨询。