

赤峰风干牛肉干设备，肉干烘干烟熏机

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 赤峰风干牛肉干设备，肉干烘干烟熏机 |
| 公司名称 | 诸城市恒福机械有限公司 |
| 价格 | 18800.00/台 |
| 规格参数 | 售后:一年 型号:100-1000 小车:一辆 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市密州街道铁水社区王家铁沟村东 |
| 联系电话 | 0536 - 15666886929 15666885760 |

产品详情

赤峰风干牛肉干设备，肉干烘干烟熏机 传统的做法都是把拌好的条挂起来，放24个小时让牛肉干有一定的干度，现代的做法是拌好的牛肉条用烘干炉进行烘干，烘干炉的作用很强大，具有热风循环和排湿的功能，设定温度不宜太高，机器的烘干类似于自然风干，一般内蒙风味的风干牛肉干4个小时就可以达到需求，烘干炉还可以保证肉质鲜美，做出的牛肉干不逊于自然风干的产品。

切割

这道工序是为了下道炸制方便和牛肉干的分级，以便得到更大的利润，将牛肉条切割成10肉干烘干烟熏机cm的***精的档产品，5cm的锥形牛肉干，剩下的是3cm左右的三角牛肉干，赤峰风干牛肉干设备，按质论价，更能提高产品档次。

炸制

一般的牛肉干都有这一步的操作，当然也因人而异，可能有的朋友就喜欢不油炸的哪种味道，炸出的牛肉干无论是品味还是色泽都更胜

一筹。 ，肉干烘干烟熏机规模大一些就可以选用油炸机，干净卫生。炸牛肉干的油用纯度高的葵花油，赤峰风干牛肉干设备而且要经常的更换。

真空包装

这个必须用真空包装机，具体的操作您买设备的时候厂商会告诉您。规模很大，连续式生产就得用拉伸膜包装机。