

腊肉烟熏机 烧鸡白糖烟熏炉

产品名称	腊肉烟熏机 烧鸡白糖烟熏炉
公司名称	诸城市赫伦机械科技有限责任公司
价格	10500.00/台
规格参数	品牌:赫伦 型号:50kg 联系人:15624368874
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州西路2号龙城华庭（注册地址）
联系电话	15624368874

产品详情

腊肉烟熏机 烧鸡白糖烟熏炉配有烘烤、干燥、冷熏、热熏、冷却等功能，古代人是把腊肉挂在厨房灶台上，烧火做饭产生的大量烟雾顺便把腊肉给熏了。后来成规模的制作为了保持传统的风味才开始故意用柴火的烟去熏腊肉。智慧都是经验的累积，还有对生活的观察。再后来就是用烟熏炉加工，一炉有30kg 50kg 100kg 200kg等等。而且几个小时就可以完成烘干和烟熏得复杂工艺。

适用于：烟熏肉制品红肠，熟食，熏鸡，熏鸭，熏鸽，烤肠,烤鸡,熏鱼,烤鸭，烟熏豆腐干腊肉以及家禽，水产品等等熏制产品烘干上色一次成型.烟熏色泽好,口感更佳.技术优良,操作方便.经过烟熏后食品的颜色好看，还有一种烟熏后的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏炉方法

腊肉烟熏机蒸煮工艺控制：蒸煮工艺是影响皱纹形成的zui主要因素。采用现代化蒸煮炉，前干燥温度要高，烧鸡白糖烟熏炉90 左右，时间90分钟左右，主要是为了让产品在高温下迅速失水，形成均匀的褶皱条纹。后干燥是为了稳定产品的皱纹。

2烟熏工艺控制：哈尔滨红肠的烟熏味一般都特别重，这也是其一个主要特点。采用目前西式灌肠的烟熏方法，试验烟熏4-6小时，几乎没有烟熏味。通过分析和试验摸索，找到了出烟熏味的特殊工艺，具体方法如下：

腊肉烟熏机.1产品晾制后再进行烟熏上味：晾制环节决定着产品纯正烟熏味的形成与稳定。晾制间晾制1h后产品表面一般会凉而潮湿，这样在土炉低温(一般控制在70—90)烟熏时遇热气后产品表面湿度很大，木棒燃烧产生的烟颗粒就会很容易附着在产品的表面。