

肉丸机生产 肉丸机 诸城市瑞恒食品机械厂

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 肉丸机生产 肉丸机 诸城市瑞恒食品机械厂 |
| 公司名称 | 诸城市瑞恒食品机械厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临） |
| 联系电话 | 13793650300 13793650300 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

肉丸机的设计十分人性化，操作简单，结构设计合理，外观也精美大方，制作肉丸时可以根据需求调整肉丸的大小，肉丸机，包心肉丸成型机是采用食品级不锈钢材料制造的，具有外形简单、做工精湛、结构紧凑、、故障率低、占地面积小等优点。包心肉丸机通电后可以达到每分钟生产200粒肉丸，成丸率也非常高，做出的包心包馅肉丸表皮光滑，个体圆且大，成型速度快。

肉丸打浆机制浆均匀，大大减少了人力的消耗，并且打浆机有多种类型，制冷打浆机更能在打浆过程中为肉浆降温，让肉在低温下完成打浆过程，确保肉浆的新鲜。

肉丸机生产好肉丸的五大窍门：

窍门一、自制肉馅：选用一块合适的肉把它冻起来，等冻好了以后从冰箱取出来之后再用擦板一擦就可

以了。不过一定要把肉冻瓷实了哦。这样做的优点是可以自己控制肉的肥瘦程度，而且擦出的肉馅也新鲜。不过在这里要提示您的就是，戴上一次性手套进行操作，以免划伤手。

窍门二、巧妙处理买回的肉馅：从外面直接买肉馅也是很多人的选择，毕竟这样十分的方便，那么买回的肉馅在做丸子的时候会比较松散，这里要告诉您的就是买回的肉馅一定要剁一下。就好象剁馅一样。这样肉馅做出的丸子会十分有韧性，口感一留。

窍门三、调味：好的丸子当然味道也是的，那么如何给丸子调味合理呢？在调味之前先跟您说一下这淀粉和肉馅的黄金比例，佳的比例是50克肉馅里放10克淀粉，也就是5比1的比例。然后再放一些料酒，姜汁和一点盐，这样调出来的丸子不但味道鲜，而且香味浓郁。

窍门四抓肉馅：刚才在丸子里放了那么多调味料，当然要给他抓匀啦，那么要推荐给您的方法就是把肉馅顺时针抓，然后再顺便摔上几下，这样不但调味料都被匀开了，而且的是会让肉馅紧紧粘连在一起，会让做出的丸子口感超，有咬头。

窍门五、点明油：如何才能让做出的丸子颜色鲜亮呢？其实很简单，就是在准备好的肉馅中点一些明油，这样做出的丸子让人眼亮。

肉丸机的好处在于什么地方：

- 1、选用强力绞肉机的理由：绞肉速度快，肉丸机生产，力度强、确保肉类新鲜不破坏肉类组织细胞，绞出来的肉不糊有颗粒感；
- 2、选用制冷打浆机的理由：确保制浆过程中肉类品质、肉丸口感新鲜，且打浆全程无需加水或冰，节省制冰加冰等繁琐步骤，打浆选用慢速刀或中速刀完全模拟手工拍打肉类原理演变设计，节省人工捶打时间和劳力成本；
- 3、选用贡丸成型机的理由：肉丸所需的肉浆含有非常多的肉筋、纤维成分，肉丸机销售，普通的平切式切割成型效果不理想，需模拟手工挖式成型肉丸，且该机器正好采用挖式成型原理设计，肉丸机价格，故其加工制作出来的肉丸圆度好，表皮光滑。
- 4、选用自动温控煮丸机的理由：配合贡丸成型机定型熟化肉丸，双槽单独温控设计，定型温度可控，熟化定型双槽设计方便，自带电加热原理，温控感应自动加热停机，节省空间和人工繁琐的时间成本。

肉丸机生产-肉丸机-诸城市瑞恒食品机械厂(查看)由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂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！