

夹层锅 诸城丰昌机械 可倾层锅

产品名称	夹层锅 诸城丰昌机械 可倾层锅
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

熬糖夹层锅夹层锅

诸城市丰昌机械生产制造各类夹层锅，夹层锅有卤肉夹层锅、糕点夹层锅、烧菜夹层锅、熬糖夹层锅、炖肉夹层锅、罐头夹层锅、饮料夹层锅、糖果夹层锅等高温蒸煮设备，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的好设备。

诸城市丰昌机械有限公司是食品加工设备制造商。以高温灭菌设备、夹层锅蒸煮设备等为主要产品，公司拥有独立的研发中心、探伤检测中心、先进的加工设备，具有雄厚的技术力量，di造绿色环保、的食品机械。

卤肉夹层锅广泛应用于糖果制药、乳品酒、糕点、饮料、蜜饯、罐头等食品加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的好设备。

诸城丰昌机械欢迎各界人士前来参观和考察！

夹层锅加工火锅底料夹层锅

川菜居我国一大菜系，川式火锅较北方的涮锅相比，也有着独树一帜的区别。北方火锅涮锅汤中无味，要把原料煮熟蘸调料食用，味源来自调料;川式火锅的调料尽在汤中，原料熟后便可直接食用，再无须蘸食，使其原汁原味。本节所述，即是以川式火锅麻辣为主的基础，调配而成的，可直接倒入锅中，味已尽在其中，食用者无须再调味的一种火锅调料，故称其为火锅底料。

【主要设备】丰昌机械主营：夹层锅，减压浓缩锅，绞肉机，灌装机，封口机等。

夹层锅

【配方】

浓缩肉汁	郫县辣酱	豆豉	砂糖	料酒	
盐	味精	红辣椒	植物油		
50kg(40° Bx)	2.5kg	1kg	0.4kg	0.15kg	1.5kg
0.15kg	0.5kg	1.5kg			

牛油分成小袋单独配制

【操作要点】夹层锅

(1) 浓缩汁的制备

此类调料的关键是肉类浓缩汁的提取，因其味之所在，鲜香程度，取决于此。选择的肉应为次肉，可大大降低成本。

提取：牛肉、鸡肉各半，大孔径绞肉机绞碎，按水：肉=1：1的比例，加入姜、葱及花椒适量，煮1.5h。然后，过滤取滤液，静置后，使表面油与汁液分离，滤渣准备第二次提取用。

第二次提取：将一次过滤的滤渣按同样的方法，加水，按渣：水=1：1.5的比例提取，操作同前，可倾层锅，提取时间为1h。过滤后滤渣弃之。

合并二次滤液，测折光，真空浓缩，燃气夹层锅，至40° Bx时，停止浓缩，即制得浓缩肉汁。

(2) 辣椒油制备

此类火锅以麻辣为主，故辣椒油要辣，并保持有辣椒片。干红辣椒粉碎后，放入热油中，即可得到鲜香的辣椒油。

(3) 均质

为使物料均匀一致，混合良好，避免分层，需进行均质处理。

(4) 杀菌

此类产品应在灌装后杀菌，杀菌锅杀菌温度121℃，夹层锅，时间10min。

其他操作同前述。

【质量标准】

成品色泽鲜红，搅拌夹层锅，有浓郁的鲜辣气味和肉香味。允许有分层现象。

杀菌锅

夹层锅夹层锅又名蒸汽锅、夹层蒸汽锅、蒸煮锅，作为物料溶化、消毒、加热、热烫、预煮、配制、蒸煮、杀菌、调配与浓缩等加工，夹层锅此设备通常用来蒸煮食物。不锈钢夹层锅锅体采用一次性冲压球形封头，受热均匀，。所有和物料接触的部分均采用SUS304或316L不锈钢制造

不锈钢夹层锅又名夹层蒸汽锅，广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

本设备以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

诸城丰昌机械主营：杀菌锅，夹层锅，包装机等！

夹层锅-诸城丰昌机械-可倾层锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城丰昌机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。同时本公司还是从事多功能杀菌锅，半自动不锈钢杀菌锅，电脑全自动杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。