

# 章鱼丸机 乌兰察布鱼丸机 诸城市瑞恒食品机械厂

产品名称	章鱼丸机 乌兰察布鱼丸机 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

肉丸机一般由绞肉机、打浆机、成型机组成。肉丸机，就现在市场上所能看到的肉丸机来说，主要是负责对制作好了的肉浆成型。根据所做肉丸的肉类不同，打浆又分为高速打浆机和慢速打浆机。肉丸打浆机，主要是对肉进行打浆的。很多客户都可能会问到“肉丸机哪种类型比较好？”  
，肉丸机，大鱼丸机，品质，服务完善，的售后服务。

从肉丸的制作工艺上来看，要保证肉丸的味道，肉浆的制作是一个十分关键的步骤。

高速肉丸打浆机选用不锈钢，3分钟出浆，鱼丸机原理，生产过程中改善了肉质脂肪纤维，生产出的丸子外表光滑细腻、低脂、口感爽脆、弹性好、韧性好，是潮州肉丸的打浆机。  
完成打肉、配料、搅拌成浆，比手工的打浆更精细，所产肉丸、鱼丸弹性好，色泽洁白。

## 肉丸机破碎(预斩拌)工序

在添加辅料、配料斩拌制成肉糜之前，章鱼丸机，原料肉的破碎处理是一道必须的工艺操作，其目的在于用物理方法将大块的原料肉分解成为较小的组织，便于进行下一步斩拌，避免在下一步斩拌过程中原辅料混合不均匀，斩拌时间过长，温度过高而影响制品的品质。

破碎处理工艺的关键在于温度的控制、破碎粒度的选择。

温度过高导致蛋白质变性凝固，影响后续工艺。破碎粒度太大，则导致斩拌工艺所需时间延长，同时容易导致混料不均匀;破碎粒度太小又会使肉粒之间提前形成凝胶体，乌兰察布鱼丸机，阻碍下一步混料进行。

因此，温度一般控制在10℃以下，破碎粒度一般选择在4~5mm为宜。

选购肉丸机主要有以下3要素：

- 1、产品选择上主要以不锈钢为主，因为机器生产的丸子等食物是直接与我们健康息息相关的，不锈钢机械生产出来的食品，明显不至于对人体产生伤害;
- 2、能生产多样包馅丸子，不同类型的肉丸机制作出来的丸子馅及口感都是不一样的。例如包心肉丸机，能生产出各种大小尺寸包馅鱼丸、包馅猪肉丸、包馅牛肉丸及包馅贡丸等，产品种类丰富，从而满足大众多样化口味需求;
- 3、产品口碑及售后服务，一般肉丸机的使用寿命都是有一定限制的，需要我们使用者细心维护，并做好保修和清洁工作。所以在选购上我们一定要着重强调售后保障的重要性及其市场口碑和服务，这也是衡量商家长远发展的重要标准之一。

## 章鱼丸机-乌兰察布鱼丸机-

诸城市瑞恒食品机械厂由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂是山东 潍坊 ,肉制品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城瑞恒机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城瑞恒机械更加美好的未来。