

# 盛众机械牛肉干全套加工设备

产品名称	盛众机械牛肉干全套加工设备
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	26000.00/套
规格参数	
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

## 产品详情

盛众机械牛肉干全套加工设备牛肉干制作的工艺流程及设备简介，牛肉干是很多朋友都特别喜欢的一种食品，像内蒙古的特产风干牛肉，湖南的牛肉干都是比较出名的，这几个地方是做这种产品的重地，当然其他地方的产品也有比较好的，很多的朋友也想经营类似食品厂，可能是苦于没有经验，找不到合适的设备和工艺，下面我大体讲一下牛肉干的制作方法和工艺流程以及所用到的一些设备，以便您能更多的了解一下相关经验，在这里先预祝您能快速成功。

### 风干牛肉干加工工艺

#### 选料

制做高档风干牛肉干的选料比较严格，一般是选牛的臀部肉和后腿，这两处的肉质好，瘦肉多，不像其他的部位有很多的杂肉；规模大一些的厂商可以选用商品肉，商品肉已经做了排酸处理，更适合我们加工牛肉干，商品肉我们要买的是米龙和大黄瓜条。

#### 冷藏

如果产量很大，采购来的肉料不能在短时间内全部做成牛肉干，为了保证肉的品质，待加工的原料肉可以先放在冷库内，先放入-26的速冻库，待温度达到-18度再放入冷冻库。

## 切肉

切肉手工操作是先切成2-3cm的片状，后切条，切条的时候要顺着肌键的纹理方向切，这样做出的牛肉干才可以撕成细条，切肉的时候注意别伤到手。如果产量很大，单纯的手工切可能满足不了生产的需要，我们可以选用切片机，直接一次切成片状，然后再手工切成条，手工和机器结合的方式是为了在切割的时候还会保持把原料肉片切成约50cm的长条状，便于下烘干时的挂料。

## 腌制

把切好的牛肉条放置在容器内，然后放入拌好的调味料，这里放的调味料有孜然粉，胡椒粉，精盐，味精，鸡精，十三香，辣椒等。

具体的配比为：

牛肉	精盐	孜然粉	味精	鸡精	胡椒粉	十三香	辣椒粉	啤酒
10KG	250g	200g	100g	50g	10g	150g	适量	40ml

手工拌料满足不了生产的需要，可以用真空滚揉机进行拌料，该设备是在抽至0.08的真空度的状态下，让原料肉和调味料在桶体内进行加速腌制，省时省力，提高腌料的融入速度，进而提高生产效率。

## 风干

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 cm的较精的高档产品，5cm的锥形牛肉干，剩下的是3cm左右的三角牛肉干，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。规模大一些就可以选用油炸机，干净卫生。炸牛肉干的油较好用纯度高的葵花油，而且要经常的更换。

## 真空包装

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。

## 高温杀菌

真空包装后的牛肉干要想延长存放时间，需须得用高温杀菌，这个是用电加热还是蒸汽的根据您自己的需要。

洗袋 风干 包装好的牛肉包装的袋子有油污，可能还会有破袋，量大的得用洗袋机清洗，然后风干。

以上是大多数的企业采用的加工方式，当然，各个公司有各个公司的实际情况和生产工艺，我们提供的只是您可以参考的，具体的设备还需要依情况而定。

## 盐水注射机

盐水注射机是将盐水及辅料通过盐水注射、真空滚揉，注入肉中的料液充分腌渍，渗透，疏松肌肉组织结构，有利于肌球蛋白溶出，并且由于添加剂对原料肉离子强度的增强作用和蛋白等特点的调整作用，注入配制的水溶液能使肉质嫩化、松软，从而提高了肉制品的出品率和改善肉制品的嫩度和口感。

可根据不同工艺要求,调整步进速度,步进距离,压肉板间隙及注射压力,将腌渍液均匀连续地注入肉中,达到较理想的注射效果。

本机采用不锈钢材料制作，设计合理。送肉链条可全盘托出，清洗方便，针头排列为单针单管，设有自动保护装置，当注射针头碰到硬物时，注射针自动弹起，不受损坏，真正达到了注射的肉无死角。

## 鲜牛肉切条机

能将各种鲜肉一次性切成片状和条状，较好是按肉的纹理切成片，再手工进行切条。

特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便

移动。使用酒楼、超市、肉市场加工、小型加工厂等使用。

参数：刀组的切割厚度是固定的，这个是设备出厂前定好的刀具，在使用中是不能自己调整的，可以通过更换刀组的方式进行调整。

## 冻牛肉切条

可以将块状的牛肉切成牛肉片和条，放料的时候请注意肉的横向和竖向，避免方向不对将肉条切散。

主要特点：

- 1、调整切割厚度旋钮，使肉料推杆进行推进速度变化，以达到不同的切割厚度要求。
- 2、调整预压力旋钮，可保证产品在切割过程中始终如一。
- 3、调整肉料推杆为步进运动，采用单刃切割时可较大限度地减少在切割过程中对产品的挤压。
- 4、切割槽一侧采用活动侧压结构，方便加料，提高工作效率。

## 真空滚揉机

本机结构采用优质不锈钢制成,结构紧凑、噪音小、运行平稳、性能可靠、操作简单、效率高。

使用真空滚揉机可得到以下效果:

设定滚揉工作时间

设定间歇滚揉时间

真空状态滚揉时间

连续滚揉、间歇滚揉、反转出料。

电器控制均采用防水电脑控制。

正反转按摩

烘干炉 本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。

## 900型高温杀菌锅

适用范围：

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

特点：把热水罐中的水事先加热到所需温度10—145摄氏度，通过循环水渠把锅内热水进行循环加热，使锅内产品在热水喷淋和蒸汽的条件下进行高温灭菌，使产品能保持原有的色泽、口味和营养成分，且杀菌时间能提高一般的效率，同时节约能源。

## 油炸机

有多种系列和型号油炸机可供选择：电加热、柴油加热、燃气加热、燃油加热、全自动控制半自动控制。油炸机适用于肉类、水产、蔬菜、面食等产品的油炸加工。设备根据热力学原理设计基础，以电力为加热能源，整机采用不锈钢材料制作，油炸时间、油炸温度、油位控制、油渣清除自动控制；操作简单、安全、易清洗、维修方便、节省耗油。

## 复式真空包装机600/2s

复式的真空包装机的主要特点是适用的包装袋是三面封口，一面开口的袋子，因为包装完的牛肉干需要进行高温杀菌，袋子的材质一点要用高温袋，包装速度不慢，但需要人工往袋内塞料的要跟上，否则生产效率会打折扣。