

中央厨房切菜机 中央厨房 山东盛源食品机械有限公司

产品名称	中央厨房切菜机 中央厨房 山东盛源食品机械有限公司
公司名称	山东盛源食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子东工业园区
联系电话	18006376109 18006376109

产品详情

橄榄果酱菜的配方技术

简介：本技术提供了一种橄榄果酱菜的配方技术，包括以下重量份原料制成：橄榄100?500份、咸鸭蛋黄20?50份、罗汉果汁10?20份、5?10份、盐10?15份；本技术能有效保留材料中的营养物质，中央厨房预制菜，使得橄榄果酱菜的中营养丰富，经过高压条件下盐水浸泡可以很好的去除橄榄的涩味，本技术不添加任何化学添加剂，中央厨房切丁机，同时添加了咸蛋黄增加橄榄果酱菜的咸香味和营养物质。（详细加工工艺公司技术方可提供）。

肉类切割设备概述

肉类切割设备概述

一、肉片、肉丝机

- 1、采用不锈钢整体机身设计，强度高，无污染，符合食品安全生产规范
- 2、表面经过深度抛光和拉丝处理，外表光滑，易于清理。
- 3、安全开关，防水，可有效地保护使用者的安全。
- 4、切割盘采用德国工艺，经特殊淬火加工而成，保证食物纤维组织，切面整齐新鲜薄厚均匀。
- 5、臂式切割组，可轻易拆卸、清洗，不同规格的切割组方便更换。

- 6、18厘米大入料口，容量更大，工作，产量大。
- 7、速度快，2套切割组同时运行，食材直接成丝。
- 8、750W+750W大电机功率，易启动，带载力强，提速快。
- 9、拆卸组装容易，易于清理。

二、锯骨机

- 1、全机采用不锈钢304，平面式机身，表面特殊处理，
- 2、设计防护等级IP65，可使用高压水清洗。
- 4、主动轮、辅动轮采用不锈钢精铸后加工而成，高精设计、
- 5、加工使高速锯切割更平稳；双边带动轮的设计防止带子脱落，中央厨房切菜机，。
- 6、锯带采用工业簧浮动支撑张紧，能使锯条张力调到状态。锯切。
- 7、时锯带稳定不会游走，切割时张紧力稳定。
- 8、导向块采用钨钢和铜合金制成，高耐磨性兼具自润滑性能，提高锯切稳定性，震幅测试可达:0.01mm，有效的减少切割过程中产生损耗。
- 9、选用瑞典进口锯条，锋利耐用 锯末收集盒、避免浪费。

三、砍排机

切片/砍排机是用于高要求高精度肉类产品的切割设备。它主要将冷冻的肉类，鱼，奶酪，培根，香肠等原料切割成用户所需要的肉片，更换锯齿切刀亦可将等带骨类冻肉切割成块状或者段状，是一款高精度肉类切片机器，适用于餐饮配送公司，酒店，学校，央厨加工，肉类食品加工工厂等。

山东盛源食品机械有限公司

干黄花菜酱菜制作方法

简介：本技术提供了一种干黄花菜酱菜制作方法，包括以下步骤：

步，中央厨房，准备黄花菜，采用晒干后黄花菜；

第二步，前处理，将步中准备好的黄花菜中加入含有0.1?5%的盐水进行泡制；

第三步，清洗提鲜，采用水进行冲洗，水中添加提鲜剂；

第四步，晾干，将清洗后的黄花菜自然晾干待用；

第五步，剁辣椒的制备；

第六步，配制，将第四步中的黄花菜和第五步中的剁辣椒按5:1~1:5的比例混合。本方案有效的提高了采用干黄花菜制作酱菜的经济价值，同时也解决了干黄花菜的口感问题，有效的保证了干黄花菜酱菜的质量，便于采用干黄花菜批量生产酱菜，提高了原材料的来源，降低了存储的成本，有效的提高了市场价值及其应用范围。

中央厨房切菜机-中央厨房-山东盛源食品机械有限公司(查看)由山东盛源食品机械有限公司提供。山东盛源食品机械有限公司为客户提供“果蔬清洗机,净菜设备”等业务，公司拥有“盛源机械”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。，在山东省滨州市博兴县店子镇张侯村村南86号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：候经理。