

# 中央厨房设备 山东盛源食品机械有限公司 渭南中央厨房

产品名称	中央厨房设备 山东盛源食品机械有限公司 渭南中央厨房
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

### 水果果酒加工工艺流程

#### 水果果酒加工工艺流程

主要开发产品目录：各色水果饮料、果酒、果醋、莲子乳、板栗乳、复合果蔬饮料、浓缩果蔬汁、果酱、果脯、凉果、果干、果蔬脆片、水果泥、水果粉等。

#### （一）果酒生产技术

果酒生产主要包括传统发酵法、浸泡法、发酵与浸泡结合法。

传统发酵方法是指果浆或果汁经自然酵母或人工培养酵母，在一定条件下，直至糖分耗尽，发酵自然终止的方法。一般由于含汁多的水果如：葡萄、苹果、梨、猕猴桃等均可采用此发酵法。这种方法有下面几个特点：(1)发酵法是酿制干型果酒有效方法，(2)发酵结束之后，残留糖分很低，每升原酒含糖分在4克以下，便于原酒贮藏和管理；(3)原酒成熟快，口味醇和丰满，后味绵长，酒香优美，(4)发酵全过程因时间较长，原酒中无糖分，浸出物比较丰富，渭南中央厨房，(5)果实香气浓郁，工艺比较复杂。

浸泡法是随着酒精工业的发展，而出现的稀释酒精浸泡果实的方法。一般含汁比较少的水果，如：山楂、酸枣、红枣、戈力等比较适宜采用此方法。浸泡法的特点是：(1)操作简便；(2)能够保持水果的新鲜香气；(3)色泽较好，(4)成本低，(5)由于酒度较高，贮存中不易遭受生物侵袭，(6)能够加速部分物质成分的溶解，减少果胶物质的溶解，稳定性较好，中央厨房净菜设备，但是往往出现滋味欠醇和丰满及酒精刺舌感。

发酵与浸泡结合法一般是采用发酵工艺制取原酒，同时采取浸泡制取原酒，然后将两种原酒合二为一，结合在一起，在室温15~16℃，进行贮存。也可以采取分别贮存一定时间，然后，按照配酒需要临时按比例混合。总之，这种办法兼顾了浸泡法和传统发酵法的优点，又可以避开二者的不足，按照产品特点，可随时调整某种原酒用量。这种结合方法，适合制作果香、酒香二者兼备，成分适中的甜型，半甜型及半干型的果酒。

## 果蔬挑拣设备概述

### 果蔬挑拣设备概述

#### 一、双层六工位挑拣输送机

- 1.采用不锈钢板制作，架体采用不锈钢方管制作，安全卫生。
- 2.带采用食品级皮带，清洁卫生便于清理。
- 3.设备整体为可拆装形式，安装使用方便。
- 4.无级调速器可调节输送带的速度。
- 5.设备底部配有万向调节栓，适应多种形式的地面。
- 6.设备工作面板采用尼龙，无毒耐用。
- 7.配备废料斗，可拆便于清洗。
- 8.设备采用快拆装设计，方便清洗。

#### 二、双层八工位挑拣输送机

#### 三、灯检输送机

#### 四、快拆装提升机

- 1、可输送各种叶菜，切割后的丁、丝、片、段等产品。
- 2、是实现生产线自动化的链接设备，可将物料从低点送到高点，完成自动化加工作业。
- 3、整机除电机、电器元件、输送带等相关部件外均采用不锈钢SUS304制造，安全卫生。

- 4、表面采用不锈钢喷砂处理，可增加视觉效果，长时间加工时操作人员不易产生疲劳现象，且便于后期的清洗。
- 5、提升高度可调整使的整机更加的灵活性及可扩展性。
- 6、进料斗、设备护板采用快装式设计，不需工具，便于清理和维护。
- 7、底部活动轮设计便于移动检修。

山东盛源食品机械有限公司

### 毛豆加工设备工艺流程

毛豆原料 粗洗 精洗 毛豆杀青 毛豆冷却 冰水漂洗 沥水 速冻或者包装 称重 包装 封口 进冷藏 金属探测器 成品检验

毛豆首先要经过人员的挑选，挑选出不合格品和合格品，合格品通过输送带输送到毛豆粗洗清洗机里面，进行清洗，根据用户需求可在水中加入3ppm以上的氨水，每隔1.5小时在输送带末端取样2.5kg，按照原料规格标准目测和比照规格进行检验，不好的必须控制在10%以内，毛豆在清洗过程中，中央厨房设备，每隔1.5h从清洗槽中采取洗涤水，进行比色测定检测，必须保持在3ppm以上，由于生产过程中，输送带是不断运行的，操作人员必须注意防范，安排工作休息时间，调整输送带转速，避免视觉疲劳。

杀青冷却是在清洗过后的原料，通过输送带自动进入电加热和蒸汽加热蒸气杀青机，杀青温度要均匀，不能忽冷忽热，杀青温度控制在95-100℃，温度和时间可控制，采用自动化控制，蒸汽压力保持在2kg/cm<sup>2</sup>。

毛豆是否完全杀青可以通过一下观感判定，

- (1) 如果是杀青不足，毛豆荚浮于冷水中，品味脆但有涩感，色泽褐，
- (2) 如果杀青湿度，毛豆荚缓缓下沉，品味脆嫩有甜感，颜色鲜绿。
- (3) 如果杀青过度，中央厨房预制菜，毛豆荚很快沉与水滴，味道软而无甜味，色泽黄。

毛豆加工设备中的冷却和漂洗是通过杀青后的毛豆荚温度很高，为了防止后热作用软化豆荚，在杀青机出口处，通常配置冷区级，立即以高压常温水喷淋刚刚从杀青机出来的毛豆，毛豆荚通过杀青机进入到冷去机里面进行冷却，在冷却过程中防止豆荚软化，杀青过度或者后热的的情况出现，冷却水温度保持在20摄氏度以下，冰水温度保持在8摄氏度以下，再次要目测毛豆荚的颜色，品尝毛豆荚的软硬，检查毛豆的品质，杀青和冷却是否适度，表面水分是否大致去掉。

## 山东盛源食品机械有限公司

中央厨房设备-山东盛源食品机械有限公司-

渭南中央厨房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是山东滨州,果蔬加工设备的见证者,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。在盛源食品机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创盛源食品机械更加美好的未来。