

烤肉酱生产 广州烤肉酱 星源食品

产品名称	烤肉酱生产 广州烤肉酱 星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

谈起火锅料全自动包装机和酱料灌装机，不得不承认一下自动式酱料灌装生产线，是技术为火锅料，火锅店汤底，火锅店酱料，烤肉酱公司，辣酱，牛肉酱等原材料的罐装灌装、旋盖、标贴生产制造设计方案而成的一款灌装生产线。更该一说就是那条酱料灌装生产线可以适用浓稠类原材料，许多老顾客的原材料是含有颗粒物的，黏稠度较高，过去的酱料灌装机早已不能满足她们的要求。才发布这个让顾客令人满意，让制造行业毫无疑问的一款机器设备！那条酱料灌装生产线包含理瓶机、双头直线型酱料灌装机、真空泵旋盖机、平面图自动贴标机、收瓶机等构成机器设备，广州烤肉酱，能够非常好的处理大细颗粒物料灌装全过程中燃料分离出来过快而造成的灌装偏差大等难点。并且在全部加工过程全是全自动化技术进行，由理瓶机把料瓶逐个键入到生产流水线，再由双头直线型酱料灌装机对料瓶开展灌装，灌装进行后的商品注入到下一个工艺流程旋盖，此工艺流程由两部真空泵旋盖机来保持顶盖、旋盖生产制造工艺流程，进行后则进到到下一道标贴工艺流程中，这时由平面图自动贴标机来进行，烤肉酱批发，这时全部商品也就进行了，由收瓶机进到商品结束工作中。

麻辣野牦牛肉酱原辅料及以鲜牦牛肉为原料，加上、白糖、食用油、郫县豆瓣酱甜面酱、五香辛料、朝天椒、花生仁、白芝麻并适当加上营养强化剂及质量面包改良剂，原辅料合乎国家行业标准，对传统式肉酱及香辣酱开展适度改善并挑选出。关键生产设备斩拌机、蒸煮锅、蒸煮锅、胶体磨、搅拌机、自动灌装机和全自动封口机等。生产流程肉酱基料调制、香辣酱调制—混和—调香—拌和—巴氏杀菌—热灌装—密封—检测—标贴—塑封—制成品制作工艺肉酱基料调制牛羊肉细斩后加上2以及它腌中药制剂，0~2 腌渍24钟头后架模成形，在蒸煮锅中8 隔热保温1.5钟头(至管理中心

原料：花生米、干辣椒、鸡肉。做法：1、花生米放开水中泡5分钟，去皮，用厨房纸巾擦净水份2、放入

凉油中炸熟，压碎备用3、干辣椒用厨房纸巾擦净，放入料理机打碎4、大碗内放入辣椒面，烤肉酱生产，盐，五香粉5、鸡肉切碎，放入油锅炸至金黄捞出6、锅内烧油至冒烟（油量约是辣椒面的2.5倍），关火倒入大碗，加入花生碎，鸡肉碎拌匀，晾凉入瓶密封。

烤肉酱生产-广州烤肉酱-星源食品由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂位于无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前星源食品厂在调味酱中享有良好的声誉。星源食品厂取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。星源食品厂全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。