

鸡蛋干设备厂家|求购鸡蛋干设备

产品名称	鸡蛋干设备厂家 求购鸡蛋干设备
公司名称	诸城隆泽机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	诸城市经济开发区横四路
联系电话	15318958388

产品详情

鸡蛋干的整个制作工艺包括：

一、清洗消毒工艺：

原料蛋进到车间后首先要进行消毒和清洗然后晾干。

二、打蛋工艺：

1、选新鲜鸡蛋，干净、无裂痕；剔除不合格的蛋。2、将称量好的鸡蛋液倒入打蛋器打蛋，并加入辅料。加的辅料很关键因为国标里规定的添加剂比较少，所以选择添加剂就特别关键。鸡蛋干的硬度和析水性就全靠添加剂来解决。

三、装模工艺：

- 1、灌装机定量灌装。
- 2、装模后加盖。

四、蒸蛋工艺：

- 1、进锅：保持平整。
- 2、用蒸汽蒸熟鸡蛋干。
- 3、蒸好的蛋表面光滑，平整，切面无气泡，里外一致，容易脱模。

蒸蛋工艺是鸡蛋干产品关键工序，直接关系产品的成败。

五、卤制工艺：

- 1、把成型的鸡蛋干放入卤水中卤制充分入味。
- 2、卤水每次使用前要烧开，如当天不使用，当天要烧开后自然冷却备用。
- 3、卤水可根据不同地区口味需要适当调整；
- 4、卤制好的鸡蛋干应色泽一致，呈浅褐色或深褐色，无擦伤，表面完整，无气泡，弹性好，表面硬度适中（看根据客户要求调节）。卤制也是一道关键工序，关键指标：色泽，弹性，口味。

六、烘干工艺：

将卤制好的蛋干经过烘干后真空包装 杀菌后包装内疚不会有水分

七、真空包装：

装袋关键是封口温度和真空度。

八、杀菌工艺：

- 1、采用蒸汽或喷淋杀菌效果更佳，反压冷却。
- 2、121 、恒温30分钟；
- 3、成品外观袋子平整不起皱，不漏气
- 4、产品出厂前要经过细菌培养合格后才可出厂。

以上是鸡蛋干生产流程中各个设备的简单介绍，由诸城隆泽机械有限公司02客服提供，如果您想了解该设备的具体信息，请与该公司进行进一步联系，祝您生意兴隆！http://www.loneze.com/cn/product_view_249_296.html

公司名称：诸城隆泽机械去有限公司

联系人：王经理 15006563856

联系人：高经理 18765172066

公司电话：0536-6019293

公司传真：0536-6018355

公司qq：635105848

免费热线：400-611-9293

公司地址：山东省诸城市经济开发区

公司网址：www.loneze.com