

血加工,鸭血豆腐工艺产品概述

产品名称	血加工,鸭血豆腐工艺产品概述
公司名称	郑州玉祥兄弟机械有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:玉祥机械
公司地址	郑州电子电器产业园研发中心东区6号楼
联系电话	0371-53793113

产品详情

血加工,鸭血豆腐工艺产品概述 制作血豆腐工艺 一、采血过滤

1、采血前先在桶内加入抗凝剂适量，水一壶。 2、采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。

3、血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次后入锅。 二、搅拌升温、脱气、脱味、灌装

1、入锅前先加水、加盐，每桶血加1-1.3壶，盐8两，升温至（36摄氏度-38摄氏度左右），将盐溶化。

2、将血倒入搅拌，温度36摄氏度-38摄氏度即可（抽入脱气罐后，搅拌锅立即涮洗）。

3、将血抽入脱气罐内，打开排气阀至0.06（最低） 4、灌盒、加凝固剂，一壶一般35-40mg，但特殊的也需看情况加入，灌盒要满平，不得洒到盒边上，速度要快，盒面发现有血沫要用勺子捞出来，发现盒内量小应适当加入。 三、封口、打码、装车、入杀菌锅 1、把日期码排好，装好。

2、封口时需要把封口用的封纸摆平，松紧要适中，随时调试。

3、封口后装到盘内，每盘50盒，后装车，每车8盘 制作血豆腐工艺 工艺流程:血添加剂配置 添加剂入接血槽 接血过滤 入恒温存储罐 真空脱气 放气出罐 血添加剂配置 快速灌装 定形包装 码车复检 高温杀菌 装箱出库 本信息出自: 辽宁高压均质机,高剪切乳化机,乳化缸,乳化罐-

玉祥机械设备(沈阳)有限公司 官方网站：<http://www.yx-131.com/> 参考资料：

鸭血豆腐设备,血设备,血加工,血豆腐,鸭血豆腐工艺:<http://www.yx-131.com/duck-blood-curd-equipment.htm>