

蒸煮烟熏炉，香肠烘干炉

产品名称	蒸煮烟熏炉，香肠烘干炉
公司名称	诸城舜都机械科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	舜都牌:qyx-250
公司地址	潍坊诸城市密州街道小高乐埠
联系电话	0536-6083836 15763097058

产品详情

蒸煮烟熏炉，香肠烘干炉使用方法

1. 混合法 适用于液体流体食品品种，如陈醋、熏醋、熏酱油、调味品、饮料、汤菜等。具体方法是：将定量的烟熏香味料注入液体食品中，稍加搅动即可烟熏告成。配制熏醋、陈醋熏酱油时可免去4~5天的熏醋工艺。2. 调合法 适用于肉糜状食品品种、如香肠、维也纳香肠、法兰克福香肠、留拉香肠、鱼香肠、红肠素肠、压缩火腿、圆火腿、火腿午餐肉罐头、香肠罐头等。具体方法：将定量的烟熏香味料经水稀释后再倒入肉糜中，经调和搅拌均匀即可。然后再按工艺制成成品。

3. 浸渍法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鱼、鸡、鸭、鹅等浸入其中。经过一定时间浸渍后，即熏液完成，然后再按工艺制成成品。

4. 置入法 适用于烟熏罐头食品品种，如油浸烟熏秋刀鱼、油浸烟熏长鳍金枪鱼、油浸液熏鳕鱼、油浸液熏章鱼、油浸液熏沙丁鱼等，也可以油浸液熏牡蛎、油浸液熏兔肉、油浸液熏鸡肉、油浸液熏鹌鹑等。具体方法：将定量的烟熏香味料注入已装罐的罐内，然后工艺封口杀菌，通过热杀菌能使烟熏香味料自行分布均匀，此法对于罐头食品烟熏风味是最适宜的，但对于罐头内固形物的色泽、质地等，仍要按原工艺保证。

5. 涂抹法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鸭、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用刷子涂到食品上，但因块形大、浸渍慢，因此应分次涂刷为好，当把烟熏香料涂刷完成后，再按加工工艺制成成品。

6. 淋洒、喷雾法 适用于小块型食品品种，如熏豆、熏豆腐块、炸豆腐块、烤鱼片等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用喷雾、喷布或用炊帚淋洒在食品上，这类食品虽然块形小易浸渍，但为了使熏味均匀，要求边淋洒边翻动，当把烟熏香味料喷洒完成后，再按工艺制成成品。

7. 注射法 适用于大块形食品品种：如火腿、去骨火腿、里脊火腿、肩肉火腿、猪肉火腿、腹肉火腿方火腿、熏肉、腊肉、里脊培根、肩肉培根、胴肉培根、肘肉培根，这类食品因块形大，质地较硬，因而烟熏香味料不易在短时间内浸入食品，所以用注射法为好。

香肠烘干机利用强制通风作用，箱内设有可调式分风板，物料干燥均匀。热源可采用蒸汽、热水、电、远红外，选择广泛。香肠烘干机大部分热风在箱内循环，热效率高，节约能源。整机噪音小，运转平衡。温度自控，安装维修方便。适用范围小，可干燥各种物料，是通用干燥设备。

蒸煮烟熏炉，香肠烘干机诸城舜都的烟熏炉使用电动蒸薰炉不但能提高产品质量，保证卫生，同时也能降低产品成本，是现场制作肉类食品的好帮手。它可以配上小型拌馅机、小型灌肠机在市内各大型超市、各大中型市场中搞现场制作。同时也可用于大中小型食品加工厂。适用于各式香肠、各式火腿、干肠、烤鸡、烤鸭、烤肉等中西式肉制品，也适用于各式午餐肉、烤鱼片、熏豆干等其他类。该烟熏炉产品全部采用电动控制，易学、好掌握，只要将生产该产品所需温度，时间正确的设定，启动工按钮就可以完成从烘烤、蒸煮、烟熏等多道工序，在保证提高劳动生产率的同时，方便的进行各种肉类制品深加工。

蒸煮烟熏炉，香肠烘干机产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务舜都机械有限公司配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。并承接各种异型的包装机械的设计和开发及维修改进业务。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，舜都机械有限公司务求使您获得最好的产品和服务。