

熬制阿胶用什么设备比较好？

产品名称	熬制阿胶用什么设备比较好？
公司名称	诸城市茂新机械有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:茂新 型号:100L/200L/300L/400L/500L 加热方式:电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道陈家屯村
联系电话	0536-6323166 18553619655

产品详情

随着人们生活水平的提高，大家对于日常需求不仅仅只要求吃饱穿暖而已，越来越多的人开始注意健康养生，而阿胶作为一种养生类保健品，作为走亲访友的随礼，得到大多数人的青睐。

阿胶的品牌多种多样，大家在购买阿胶的时候一定要分辨其真假。厂家在生产阿胶的时候，为了让阿胶的营养更好地发挥出来，也要选好熬制阿胶的设备。

而熬制阿胶用什么设备比较好？

熬制阿胶的材料一般包括红枣、核桃仁、黑芝麻、冰糖、桂圆等等，在熬制过程中，材料混合一体，需要均匀的搅拌以及适宜的加温，让营养、口感以及卖相达到最佳效果的同时，还要保证不糊锅。

因此最好不要使用铁锅，而是使用不锈钢锅，使用寿命长，且不破坏阿胶的营养结构；搅拌方式采用360度行星搅拌为佳，搅拌彻底，全方位无死角，让材料充分混合；聚四氟乙烯的搅拌尺耐高温耐腐蚀，与锅体贴合度高，防止糊锅现象发生；可以搭配自动控温，自动测温，自动调速，让温度控制易于反掌；可以考虑全自动的液压倒料方式，提高生产效率，缩短生产时间，提高人力资源利用率；另外在购置阿胶熬制设备的时候，要根据厂家实际情况选好设备的规格以及样式、加热方式，选择最合适的

，而不是最贵的。

熬制阿胶的设备哪里有？

作为一家专业生产食品机械的公司，诸城市茂新机械有限公司自创立以来，得益于新老顾客的眷顾，声名远扬。为什么大家选择了茂新机械？不仅仅是因为服务态度好，更重要的是产品质量过硬。无论买什么，“质量”一词至关重要，能让厂家用了还想再回头来买，这才是我们的最终目的。

我公司不仅生产阿胶熬制设备，还有各种类型的大型炒菜机、火锅底料生产设备、酱料搅拌炒锅、球形爆米花机、药品加工设备等，可以应用于餐饮业、化工制药业、烘焙业等多种行业，欢迎大家前来选购。

[阿胶熬制锅：熬制阿胶视频](#)