血块巴氏杀菌线|血豆腐设备

产品名称	血块巴氏杀菌线|血豆腐设备
公司名称	诸城市永兴机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:永兴机械 型号:1000 材质:不锈钢
公司地址	山东诸城市密州东路与纵一路交叉路口往东100米路南
联系电话	86 0536 5835168 18263695535

产品详情

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备灌装完的动物献血，一般放在那一会就回凝固成型，但是如果量产，根本不会等那么久，就是使用设备来增快速度了。详情咨询邱经理 手机号微信号：18263695535

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备巴氏杀菌线：亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。采用较低温度(一般在60～82℃)，在规定的时间内，对食品进行加热处理，达到杀死微生物营养体的目的，是一种既能达到消毒目的又不损害食品品质的方法。由法国微生物学家巴斯德发明而得名。巴氏杀菌热处理程度比较低，一般在低于水沸点温度下进行加热，加热的介质为热水

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备肉片炒血豆腐材料

肉片少许，血豆腐适量

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备做法

1.炒制的过程很简单 热锅下肥肉片，炒至肉片透明状后，加入葱花与姜片，继续翻炒，炒出香味后，加入切成片的猪血豆腐，小心的翻炒，因为超市里卖的猪血豆腐容易碎，虽然表面平滑，可能里面加入了凝固剂这类的东东吧，中看不中用啊，炒大约２０秒后加入豆瓣（不喜欢的可以不加这个，不会影响口感的），尔后再调入酱油，盐，鸡精，出锅装盘即可.

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备风干线：风干机风干采用大风量低噪音风机自然风吹干。风干机设计为多次翻转输送，并有逆反风装置防止出现吹干死角，风干机吹干效果良好 设备采用变频输送，速度可调输送平稳。杀菌后外包装有大量残留水滴，风干机有效去除了物料表面水滴，大大缩短了贴标、装箱的准备工作，适宜流水线作业，提高企业生产自动化程度。

血块巴氏杀菌线|血豆腐设备