吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺

产品名称	吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺
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:100 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

吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺斩刀为6把刀，刀具由专业刀具生产厂定制。刀的形状为流线形。斩切细度好、升温程度小、斩拌时间短，提高了肉制品的乳化效果、弹性、细腻度及出品率。详情咨询邱经理 手机号微信号：18263695535

吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺加工工艺

工艺流程：原料鱼----处理----采肉----漂洗----脱水----碎肉----加副材料斩拌----成型----加热----冷却----成品

吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺制作方法 ：

1.原料鱼的选择：任何一种鱼都可以作为鱼糜制品的原料，一般以鲜度好、弹性强、味道佳、色泽白的鱼为优质原料，鱼类中弹性较好的鱼种有白口、黑口、狗母、旗鱼、海鳗、淡水青、草鱼等，但有些优良鱼种产量少且较昂贵，不宜大规模生产，因则必须考虑捕捞量大的低值鱼类的利用。低值鱼只要掌握合理的加工方法，同样可制得优质产品。另外，根据各地区群众的喜好，各类型的制品特点，对鱼种的选择和配合都有不同要求，需因地制宜，灵活掌握。

2.原料处理：将原料去头去内脏，并用流水洗净腹腔内的血污、黑膜等物，以免影响鱼的色泽和外观。鱼肉极易腐败变质，尤其是冷冻鱼一旦解冻，其变质的速度比新鲜鱼更为迅速，因而原料鱼必须及时处理，以防止降低鲜度品质。

吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺鱼丸，虾丸，猪肉丸，牛肉丸，羊肉丸，蔬菜丸等。肉丸生产线的主要设备有绞肉机，刨肉机，抖馅机，肉丸机，成型水槽，油炸生产设备等。RYJ-II肉丸机可用于制作水饺馅，包子馅。每个重量误差±克，制作肉丸中的多用途设备。丸子机主要用于油炸或水氽的鸡肉丸、鱼丸、

虾丸、猪肉丸、牛肉丸、羊肉丸、蔬菜丸等。适宜于超市、配餐中心、副食品商场、餐饮摊点的现做鲜卖，亦适宜于肉、鱼、蔬菜加工厂的批量生产和销售使用。

吃火锅的鱼滑怎么做-教工艺