

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）

产品名称	肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）
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

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）关键部件采用进口元件，如斩刀、轴承、变频器、可编程控制器、触摸屏、电气元件等。详情咨询邱经理 手机号微信号：18263695535

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）酥炸墨鱼丸

酥炸墨鱼丸——金黄色的海鲜炸弹

料：（二人分量）墨鱼肉三百克，去边方包两片，肥肉少许；

调味料：盐 1/4茶匙，麻油、胡椒粉各少许，蛋白、生粉各一汤匙，绍酒半茶匙

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）做法：

- 1、肥肉放入滚水中煮熟后取出，用水冲冻，切粒。
- 2、方包切粒备用。
- 3、墨鱼肉洗净，切碎后搅烂。
- 4、将打碎之墨鱼肉与调味料搅拌至起胶，加入肥肉拌匀，用丸子机做成做成墨鱼丸，滚上方包粒，放入热油中炒至金黄熟透即成。

新鲜的墨鱼口味偏于清淡，没有其它海产的鲜美或清甜，所以要适当多放些调味料。其最大特点是爽脆细嫩的口感和雪白的肉质，卖相很好。选体积较大的墨鱼制成墨鱼胶，效果较佳。

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）鱼肉鱼刺分离机操作简单方便，能大大提供效率，鱼肉鱼刺分离机把鱼皮、鱼骨、鱼刺留在采肉桶外，由刮刀把它送出鱼浆过滤精滤机外，鱼肉留置内部，是人工无法达到的效果，还符合卫生条件，是您专业的鱼肉丸和鱼肉加工设备。鱼肉采用机采用专业的设计，不仅能将分离骨肉干净，回收率百分百，分离出的鱼骨还可用于制作各种饲料等。

肉丸机多少钱一台，小型肉丸设备（有工艺）