

鸭血豆腐加工机器

产品名称	鸭血豆腐加工机器
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

血豆腐全套加工设备血豆腐的加工一般有鸭血豆腐，猪血豆腐，羊血豆腐等之前都是用传统的加工方式，这样做出的血豆腐过程很麻烦成本也加大了，而且血液中的毛发、血块等杂质过滤不干净，这样吃进去也不卫生，现在有了血豆腐生产线全套设备，一整个流程下来干净卫生，而且节省了人力和时间，产量也大大增加了。欢迎咨询设备

血豆腐生产线血豆腐工艺的制作流程先要暂存罐-制冷罐-过滤-混料-脱气-灌装-封口-切割-之后就可以装盘放到杀菌锅里了。首先放在暂存罐的时候需要加抗凝剂，可以有效的防止血液凝固，然后搅拌过滤，之后放到制冷罐里防止血液还没加工完就变质，血豆腐生产线工艺流程然后在进行经过滤，把之前过滤没有过滤到的毛发等杂质再经过滤一遍。然后进入到混料罐又叫做冷热缸，升温到常温加工，把血和水混成1:1的比例，这个步骤就需要加淀粉了，或者加卡拉胶也可以，增加血的韧性。脱气就需要用到脱气罐把气泡抽出来，这样做得血豆腐表面很光滑，如果您喜欢那种带孔的血豆腐那这个步骤就可以省略了，之后就可以灌装了，灌装机有两个料斗，一个放凝固剂另一个就可以装血。血豆腐生产线工艺流程灌装好之后就可以用喷码机喷码了，加热后封口，切割之后装盘就可以放到杀菌锅了，检验好之后就是成品的血豆腐了。欢迎咨询设备