

# 小型鸭血加工设备

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 小型鸭血加工设备                   |
| 公司名称 | 诸城奥信维工业装备有限公司              |
| 价格   | 1.00/台                     |
| 规格参数 | 品牌:沃达斯科<br>型号:500<br>产地:诸城 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号  |
| 联系电话 | 18263692837                |

## 产品详情

小型鸭血加工设备正常猪血有泡沫;有问题的猪血没有泡沫。正常猪血切面粗糙,有不规则小孔;有问题的猪血切面较光滑。正常猪血较硬,用手碰易碎,拿起来感觉比较重;有问题的猪血相反。正常猪血含有较粗的纤维,捏起来成条状,捏后手上残留的红色素少;有问题的猪血纤维少,捏起来成颗粒状且黏手,捏后整个手指变成红色。正常猪血吃起来有点黏牙,不黏牙的猪血有问题!猪的血旺一般呈方体,颜色深,较粗糙,鸭的血旺一般软嫩,有些许气孔,适炒、煮!猪血不宜与黄豆同吃,否则会引起消化不良;忌于海带同食,会导致便秘。猪肉不宜与乌梅、甘草、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

血豆腐佳肴的做法：家常血豆腐：1.猪血洗净切块,块稍大些,免得炒时易碎。青椒切丝备用2.热锅中倒入少许植物油,油温5成热时,下入姜丝、蒜末炒3.蒜末出香味后,倒入猪血块,料酒少许,酱油适量,大火翻炒5分钟。4.猪血块炒变色后,倒入青椒丝一起翻炒,炒出颜色后加入适量精盐,鸡精,倒入香麻油收锅即可。肉片炒豆腐：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,中看中用啊,炒大约20秒后加入豆瓣(不喜欢的可以不加这猪血旺加工机器个,不会影响口感的),尔后再调入酱油,盐,鸡精,出锅装盘即可。猪血豆腐煲：1准备食材 猪血豆腐切块 姜 大蒜切片 葱 辣椒切小段,开中火 热油锅 先爆香 姜片 大蒜 绞肉 再下猪血 豆腐 辣椒拌炒 加入调味料翻炒至入味 即可盛盘 洒上葱花 香菜 就可享用囉麻辣鸭血豆腐煲：鸭血洗净切块,板豆腐先切块再放到冷冻库中冰二三个小时,金针菇去尾端再对切,玉米笋 斜对切,豆芽菜 去头尾,取一平底锅,加入一汤匙油,把汤底材料顺序加入,爆出香味后,再顺序加入香料材料,用中小火煮40分钟,即为麻辣汤,倒到砂锅中,再加入煲底材料~鸭血,冻豆腐,臭豆腐,玉米笋,金针菇同煮,煮至豆腐和鴨血入味(约30分钟),起锅前3分钟加入豆芽菜同煮,加盐调味和洒上葱花即可。