

小型哈尔滨红肠生产线

产品名称	小型哈尔滨红肠生产线
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	16800.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 服务热线:18806362561 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

小型哈尔滨红肠生产线哈尔滨红肠是哈尔滨有名的行业品牌之一，而最能代表哈尔滨红肠的则是百年品牌“哈肉联红肠”。作为中华老字号、黑龙江省非物质文化遗产、中国欧式肉灌制品第一家的“哈肉联红肠”，在哈尔滨人及外地人眼中已经成为哈尔滨食品的代表。所以很多去哈尔滨旅游的客人都会带哈尔滨红肠送给亲人朋友。

小型哈尔滨红肠生产线正宗的哈尔滨红肠的外观应该是枣红色的，虽然经过数小时的烟熏，但是表面是没有浮灰，用白色的纸巾擦拭，纸巾上不会染上任何颜色，这样的红肠才是健康卫生的红肠，所以正宗的哈尔滨红肠是可以直接吃的，吃的时候也可以把肠衣（表皮）一块吃掉，这才是真正的哈尔滨红肠风味。

一款设备有多个功能，烟熏蒸煮烘干上色都能实现，一般低温制品加热时，环境温度在75~80左右，肉的中心温度要求达到68~70。烘干香肠不宜温度超过85度，否则容易产生爆肠现象。烘干香肠只要控制好时间和温度就能轻松实现烘干工艺。一般在灌肠前会用到滚揉机对肉馅进行真空滚揉按摩拍打，这样可以防止爆肠，当然也可以在灌肠后在肠衣上扎一些小孔。