

腊鱼加工设备

产品名称	腊鱼加工设备
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 咨询热线:18806362561
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

腊鱼加工设备腊鱼是将鱼洗净腌制晒干后的称呼，鲫鱼、草鱼、鲤鱼都可以制作腊鱼。腌制腊鱼是我国传统水产加工食品，其风味独特，耐贮藏，在我国南方的饮食文化中有着重要地位。

在腌腊鱼的加工过程中，由于微生物和原料鱼中酶类的作用，发生硝酸盐的还原、蛋白质的水解、氨基酸的脱羧和脱氨、脂质的水解与氧化等生化变化，使鱼体具有独特的风味和营养。

烟熏炉有哪些优点呢，有什么优势？

腊鱼加工设备首先是产量高：熏炉设备采用节能技术，充分利用锯末燃烧过程中产生的烟火。熏室又采用双层保温,高温内循环系统,烟雾温度均匀,产品颜色一致.熏制时间短，产量高。

二、保存时间长。烟熏豆腐干是纯天然锯末熏制，不加任何着色剂，颜色均匀，无次品。

三、维修简单，安装方便。购回当天可以投入使用，有故障当地可以维修，配件厂家供应。