

腊肉加工设备 腊肉烟熏炉

产品名称	腊肉加工设备 腊肉烟熏炉
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
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

腊肉加工设备 腊肉烟熏炉农家地道腊肉还得经太阳晒烤。选晴好天气，将一块块制好的腊肉挂在农家房前的晒场或阳台上烤晒。经阳光曝晒，腊肉晒得流油，晒出腊肉特有的咸香味。经过1~2个月的熏制或风干、日晒，肉条逐渐失水变干，腊肉烟熏炉色泽由白变作金黄剔透，每100公斤鲜肉出成品70公斤左右。传统的腊肉制作方法太耗费时间并且太需要人工，这些都可以用烟熏炉设备来取代，欢迎咨询设备！

腊肉加工设备冬至前后，就是腌腊肉的好时机。如果早了，温度还不够低，晒出来的肉容易臭。冬至前的太阳辣辣的带着毒气，不象冬至后的日头，温暖而和气。冬至后腌腊肉需要腌制7天后晾晒。吃腊肉的时候我会多放水，多煮，腊肉烟熏炉因为水煮能让腊肉中的亚硝酸盐、过多的盐和脂肪等溶于水中。而且我煮的时间会长一点，每次都不会低于30分钟。

腊肉加工设备制作腌腊食品选材非常重要，尤其是制作香肠、腊肉时，必须选择新鲜猪肉。新鲜猪肉肉质紧密，富有弹性，皮薄；膘肥嫩、色雪白，且有光泽，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。而不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重腐化的肉有臭味，千万不能购买、食用。