

小型豆干烟熏炉

产品名称	小型豆干烟熏炉
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	.00/个
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

小型豆干烟熏炉，烟熏炉一直被广泛应用在熏红肠、腊肉、熏腊肠、豆腐干等产品上，烟熏炉分为木熏跟糖熏，也可以木

屑跟糖混合来熏，木熏跟糖熏所用的发烟炉也是不一样的，其实现在用糖熏的相对较少，因为糖熏效果远不

如木熏，而且清理起来也比木熏费力，现在国家对于环境卫生管控严格，已经极少有用土方法来熏制产品的

了，所以烟熏炉是现在熏制产品的极好选择，我公司是正规的烟熏炉生产厂家，欢迎咨询烟熏炉设备！

小型豆干烟熏炉烟熏炉是专门用来做豆干和哈尔滨红肠的设备，豆干一年四季都深受大家喜爱，超市里的馋嘴猴豆干就

很畅销，豆腐干，是中国传统豆制品之一，是豆腐的再加工制品。咸香爽口，硬中带韧，久放不坏，是中国

各大菜系中都有一道美食。豆腐干营养丰富，含有大量蛋白质、脂肪、碳水化合物，还含有钙、磷、铁等多

种人体所需的矿物质。豆腐干在制作过程中会添加食盐、茴香、花椒、大料、干姜等调料，既香又鲜，久吃

不厌，被誉为“素火腿”。有很多客户会从我厂家订购豆腐干烟熏炉，欢迎您来电咨询！

小型豆干烟熏炉烟熏炉有四大功能，蒸煮、烘干、烟熏、上色，不过想要实现蒸煮功能需要外接蒸汽源，蒸汽源第一种

是您用工业锅炉，再就是可以用个蒸汽发生器，烟熏一般是分为木熏和糖熏，也可以木屑和糖混合着按照

3:1的比例，红糖一般是烟熏出红色，白糖是黄色，想要颜色深就可以多加一点糖，烟熏炉的使用范围很广

泛，可以加工红肠、腊肉、腊肠、台烤、三文鱼、豆干等，除了烟熏炉之外，我们还有全套的灌肠设备，欢

迎您来电咨询！

小型豆干烟熏炉烟熏炉是用来对肠类、肉类、豆干等进行烟熏的设备，是制作这些食品不可缺少的设备，具有蒸煮、干燥、

烘烤、烟熏、上色等功能，烟熏后的食品看起来就让人增添了几分食欲，有着非常良好的节能效果。山东沃

达斯科是专业制造食品机械的企业厂家，公司信誉好、品质棒，欢迎来电咨询!