

鸭血块煮槽|鸭血块煮锅

产品名称	鸭血块煮槽 鸭血块煮锅
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	13000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 材质:304 搅拌机功率:0.05
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	13468486607

产品详情

鸭血块煮槽鸭血对粉末具有化合作用，长期面对粉尘的人建议多吃。鸭血块煮锅吃火锅，吃麻辣烫，都可以选一份鸭血，吃起来又好吃又美味。鸭血是一种消耗很快的食材，买鸭血的人通常很多。

鸭血块煮槽工艺流程：

鸭血块的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库。

操作要点:

1、采血：

经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，鸭血块煮锅该容器中事先加入一定数量的抗凝剂，定量混合后放入4~10℃冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。待肉检完毕，确认无病害污染后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，含有该鸭血块的容器中的全部血液要求废弃不用，并按要求做无害化消处理。另外，煮槽容器不可过大，以便于血液及时降温保存。

1) 采血前先在集血桶内加入少许水和0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂搅拌均匀。

2) 采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。

3) 血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。

2、过滤和脱气：

降温后的血液经过20目筛（每平方英寸的筛孔数目）过滤，煮锅除去少量凝块，与一定浓度的食盐溶液

混合，放入脱气罐进行真空脱气。脱气温度40℃，真空度-0.08 ~ -0.09MPa，时间约5分钟。

3、配料装盒：

向脱气后的血料加入凝血因子活化剂，再加入水、盐以及相关的添加剂，煮槽搅拌均匀并很快装入盒内，使之在15分钟内自然凝固。

一般要求入锅前先加水、加盐，每桶血加1 ~ 1.3壶水，盐8两，升温至36 ~ 38℃左右，通过搅拌，将盐溶化。

4、封盒：

血料在盒中凝固，把盒边缘沾有的血料擦干净，即可用热封机封盒。检查封好后灭菌。

5、高温灭菌：

鸭血块要求高温高压杀菌，一般的要求使用121℃水浴杀菌方式煮槽，杀菌时间要在15 ~ 30min左右，冷却时进行反压操作。

6、检验：

灭菌后的产品经检验无破损、无漏气、无变形，鸭血块煮锅同时送检化验室进行相关的菌落数检验，检验合格后方可入库。