鸭血加工设备|鸭血生产线加工设备

产品名称	鸭血加工设备|鸭血生产线加工设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	9200.00/台
规格参数	工作压力:0.09 搅拌机功率:0.55 材质:304
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

鸭血加工设备国外的鸭血，利用的要比我们好，鸭血生产线加工设备他们也会把鸭血制作成血肠。鸭血炖豆腐是我们在冬天常吃的菜，今年白菜大丰收，鸭血吃的就更多了。中国人有很多种的面点，国外把鸭血也做成了美味的点心。

鸭血加工设备流程：

一、工艺流程

采血→过滤→脱气→配料→装盒→凝固→灭菌→检验→成品入库。

一、采血过滤 1、采血前先在设备内加入抗凝剂适量，水一壶。
血豆腐加工设备2、采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向加工搅拌。
3、鸭血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次后入锅。

二、搅拌升温、脱气、脱味、灌装 1、入锅前先加水、加盐，每桶鸭血加1—1.3壶，盐8两，升温至（36摄氏度—38摄氏度左右），将盐溶化。血豆腐设备
2、将血倒入设备搅拌，温度36摄氏度—38摄氏度即可（抽入脱气罐后，搅拌锅立即涮洗）。
3、将血抽入脱气罐内，打开排气阀至0.06（***低） 4、灌盒、加凝固剂，一壶一般35—40mg，但特殊的也需看情况加入，灌盒要满平，不得洒到盒边上，速度要快，盒面发现有血沫要用勺子捞出来，发现盒内量小应适当加入。

三、封口、打码、装车、入杀菌锅 1、设备把日期码排好，装好。
2、封口时需要把封口用的封纸摆平，加工松紧要适中，随时调试。 3、封口后装到盘