

鸭血加工设备

产品名称	鸭血加工设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	8100.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:300 产地:诸城市
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

鸭血加工设备以前的时候，每到节假日，鸭血设备家里都会做上一份血豆腐，全家人坐在一起其乐融融的。冬天在外边工作了一天，手脚很冷要是吃上几口血豆腐，身体就变得热乎乎的了。特别是在过年的时候，鸭血设备村里杀猪接上一盆猪血，家家户户分一点，年味就渐渐地浓了鸭血加工设备。

鸭血加工设备工业化生产猪血豆腐不同于小作坊生产的地方就是工业化生产的猪血是经过盒装封口机封盒的，经过盒装封口机封盒的猪血在根据销售渠道来选择杀菌方式，鸭血设备常见的杀菌方式就是巴氏杀菌和高温杀菌鸭血设备，巴氏杀菌属于低温杀菌，它可以更大程度的保证猪血豆腐的口感和营养价值，但是缺点就是保质期比较短，只适合在当地销售，制约一个品牌的发展鸭血加工设备。

鸭血加工设备高温杀菌锅是在加温加压的环境下进行杀菌，杀菌温度可以达到135度，鸭血设备高温杀菌锅属于国家二级压力容器，他的杀菌方式也是水浴式杀菌，鸭血设备杀菌后的猪血豆腐保质期增长，缺点就是口感方面不如低温杀菌的猪血豆腐，鸭血设备但是由于他的保质期长，市场上的盒装血豆腐都是使用高温杀菌鸭血加工设备。