

猪血加工设备-鹅血豆腐加工生产设备

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 猪血加工设备-鹅血豆腐加工生产设备 |
| 公司名称 | 诸城新高地创业服务有限公司 |
| 价格 | 8700.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:弘瑞和 型号:100 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

猪血加工设备赶集的时候，如果你想买一点血豆腐吃，鹅血豆腐加工生产设备那就要早一点去了，因为去晚了的话血豆腐就卖光了，血豆腐加工设备你是买不到的。我家在做血豆腐的时候一般都是在下锅之前先放一点盐泡上一段时间，这样可以使做好的血豆腐更入味还不容易碎。血豆腐生产设备冬天已经过了有一段时间了，猪血加工设备这个季节你吃血豆腐了吗？下雪的天气吃一点血豆腐有没有觉得热乎乎的。

猪血加工设备血豆腐配料罐的清洁和保养：

清洗：加工结束，放尽缸内夹套剩余冷凝水后，鹅血豆腐加工生产设备应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用40C~50C碱水在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，待下次使用时，血豆腐生产设备用热水或蒸汽（90C）以上，保持2~3分钟的消处理。

保养：血豆腐设备要经常注意整套设备和减速器的工作情况，血豆腐加工设备减速器润滑油不足时应立即补充，半年换油一次（40#机油），在设备不用时，一定要用温水冲洗夹套，以免盐水腐蚀，经常擦洗缸体，保持外表清洁，内胆光亮，达到经久耐用的目的。

猪血加工设备血豆腐可采用两种杀菌方式，鹅血豆腐加工生产设备是什么，区别是什么？1、用巴氏杀菌机进行巴氏杀菌法，血豆腐加工设备在85度的热水中漂烫20~30分钟，严格控制水温防止爆盒（血豆腐是常压灌装，封膜后盒子里还存在空气，所以水温过高空气膨胀会爆盒）使用设备。

2、用高温杀菌锅对成品进行高温高压杀菌，猪血加工设备一般采用的工艺为121度杀菌10分钟，但是每个厂家的原血的质量和生产工艺的不同，需要具体调整。现在市面上的成品血的保质期一般标注180天（高温高压杀菌也会偶然爆盒，血豆腐设备但是不是因为空气膨胀，一般是封膜质量和工艺设定原因，可以规避）。

区别：第一种保质期在3天左右，不能保证长时间保存。第二种保质期在180天左右猪血加工设备。

