

小型烟熏炉 腊鱼烟熏炉 豆干烟熏机器

产品名称	小型烟熏炉 腊鱼烟熏炉 豆干烟熏机器
公司名称	诸城市润成机械有限公司
价格	12500.00/台
规格参数	品牌:rc 型号:30 咨询电话:15666883292
公司地址	山东省潍坊市诸城市西郊街南段西侧
联系电话	15666883292

产品详情

小型烟熏炉 腊鱼烟熏炉 豆干烟熏机器腊鱼是将鱼洗净腌制晒干后的称呼，鲫鱼、草鱼、鲤鱼都可以制作腊鱼。腌制腊鱼是我国传统水产加工食品，其风味独特，耐贮藏，在我国南方的饮食文化中有着重要地位，烟熏腊鱼，再也不用满屋子烟雾了，腊鱼烟熏炉不用担心烟雾缭绕，烟熏效果不好了，不管是熏鱼还是腊肠腊肉，还是豆制品都是一种好的选择。

小型烟熏炉食品的烟熏处理技术最早出于防腐的目的，常用于鱼类、肉制品的加工中，有着悠久的历史。随着冷藏技术的发展，防腐已不再成为烟熏技术的主要目的，它使产品具有轻淡的烟熏味而变得风味独特。烟熏制品的熏香味是多种化合物综合形成的，其中酚类化合物是使制品形成烟熏味的主要成分。烟熏炉产品内外炉体全部采用优质不锈钢制造，炉体洁净，光彩照人，保证肉制品生产无污染，完全符合食品卫生的要求，是肉类制品生产厂家必备设备。该产品填补了没有锅炉不能力使用蒸熏炉的空白。

小型烟熏炉的机构比较特殊,采用灰盘结构.炉渣保护着炉篦.不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法 豆干烟熏机器.烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式,有着送渣、透气的优点。所以不管是加工肉制品还是豆制品都是一种很好的选择，而且使用还很简单方便哦