

# 整套大型香肠生产线设备

产品名称	整套大型香肠生产线设备
公司名称	诸城市泰运机械有限公司
价格	10.00/套
规格参数	安装尺寸:1400-1100-19 产能:50kg/炉 总功率:15kw
公司地址	山东省潍坊市诸城市皇华镇许家河子工业园
联系电话	18853645289

## 产品详情

整套大型香肠生产线设备传统腊肠加工技术指导

### 一、整套大型香肠生产线设备肠衣的制备

取清除内容物的新鲜猪或羊小肠，剪成1m左右的小段，翻出内层洗净，置于平木板上，用有棱角的竹刀均匀用力刮去浆膜层、肌肉层和粘膜层后，剩下的色白而坚韧的薄膜（粘膜下层）即为肠衣。刮好、洗净后泡于水中备用。若选用盐渍肠衣或干肠衣，用温水浸泡，清洗后即可。

### 二、整套大型香肠生产线设备原料肉预处理

选用猪后臀，肥瘦比为3：7为宜。瘦肉绞成0.5-1.0cm<sup>3</sup>的肉丁，肥肉用切丁机或手工切成1cm<sup>3</sup>的丁后用35-40℃热水漂选去浮油，沥干水备用。

### 三、配料

#### （一）广式香肠

原料肉10kg 精盐0.32kg 白糖0.7kg 酱油0.1L

白酒0.2L 味精20g 亚硝酸钠1g（用少量水溶解后使用）

## （二）麻辣香肠

原料肉10kg 精盐0.25kg 白糖0.3kg 酱油0.1L

白酒0.2L 味精20g 花椒粉15g 胡椒粉30g

五香粉30g 辣椒粉8g 姜粉20g 酸钠4g（用少量水溶解后使用）

## 四、整套大型香肠生产线设备腌制灌装

将绞切后的肉及其他辅料搅拌均匀，腌30min后即可灌入肠衣，按要求长度结扎。

## 五、刺孔漂洗

用排针刺孔排气后，置于温水中将肠衣漂洗干净。

## 六、整套大型香肠生产线设备日晒或烘烤

将漂洗干净的肠悬挂于日光下晒4-5d至肠衣干缩并紧贴肉馅后进行烘烤。烘烤温度50℃左右，时间36-48h。若遇阴天，可直接进行烘烤，但时间需酌情延长。

## 七、成整套大型香肠生产线设备熟

将日晒和/或烘烤后的肠悬挂于通风透气的成熟间，20d左右即可产生腊肠独有的风味。出品率为65%左右。