

猪血加工设备-大型猪血加工设备厂家

产品名称	猪血加工设备-大型猪血加工设备厂家
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	面议
规格参数	弘瑞和:100 100:100 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号
联系电话	18253638710

产品详情

猪血加工设备,大型猪血加工设备厂家集市上散装的猪血啊,羊血大多数都是自己人工加工的,卫生得不到保障,而用设备加工出来的猪血,羊血是经过杀菌的,我们吃起来就会很放心.猪血是我们比较常见的一种食材,吃起来口感嫩滑而且还能排毒,是我们比较喜欢吃的食物大型猪血加工设备厂家.

猪血加工设备制作血豆腐工艺:

一、采血过滤

- 1、采血前先在桶内加入抗凝剂适量，水一壶。
- 2、采血过程中每5-10分钟搅拌一次，顺向搅拌。
- 3、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。
- 2、将血倒入搅拌，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大型猪血加工设备厂家。

三、封口、打码、装车、入杀菌锅

- 1、把日期码排好，装好。
- 2、封口时需要把封口用的封纸摆平，松紧要适中，随时调试大型猪血加工设备厂家。
- 3、封口后装到盘内，每盘50盒，后装车，每车8盘

猪血加工设备血豆腐生产线特点：

- (1) 优化工艺过程，降低硬件成本，提高使用性能。
- (2) 自动化程度较高，随机因素少，提高工作效率。
- (3) 人员数量减少，劳动强度分配合理。
- (4) 布局简洁美观，物流通道顺畅，占地面积小。
- (5) 根据定做方提供的车间平面图，设计出相应的车间设备布置规划图，尽量提高空间的使用效率，做到合理、高效大型猪血加工设备厂家。