

顶呱呱三合一咖啡厂家 一路发国际食品调料 顶呱呱

产品名称	顶呱呱三合一咖啡厂家 一路发国际食品调料 顶呱呱
公司名称	南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市高新技术产业开发区紫阳大道2888号
联系电话	13879197888

产品详情

质量隐患原因分析如果烤肠的质量出现问题，可以从以下几个方面进行分析查找问题来源。

1. 原料问题，猪在饲养与宰杀以及运输过程中可能有污染物接触到
2. 原料肉在解冻时解冻的温度也不宜过高并且极易染微生物。
3. 产品色泽，风味品质形成的主要步骤就是蒸煮，如果控制不好就可能引起产品的不合格，从而造成不可挽救的错误和损失，
4. 烤肠的变质可能由包装、仓储和运输的环境温度过高等因素引起，同时给消费者也带来了健康的危险。

三、工艺流程：

原料 腌制 裹粉 油炸 成品

四、操作要点：

- 1、腌制：将清洗并沥干水份的鸡腿放入调好的腌渍料中，腌渍2~3h。
- 2、裹粉：采用粉水粉工艺。
 - A、先将腌好的原料取出，顶呱呱黑咖啡供应，沥干，保持表面湿润不滴水。
 - B、埋入调配好的裹粉料中，用力翻滚揉压五次以上。

C、取出，抖去多余粉料，将鸡腿浸入清水中2秒左右，忌翻动，至鸡腿表面的裹粉湿润成糊状，顶呱呱，立即取出沥干水分。

D、再次放入干粉中进行裹粉，用力翻滚揉压五次以上，抖掉表面多余粉料，重复裹粉，直至表面挂上鳞片状。

3、油炸：170 左右油炸4~6分钟，至鸡腿呈金黄色，捞出，以牙签刺最厚处无水冒出即为炸熟。

以上为孜然味炸鸡粉的配方及生产应用，其他口味如香辣味、香蒜味等可参照以上配方，将腌制料稍做调整即可。

把预先准备好的香肠，平行排放在相对两根滚轴中间，此时香肠以相反的方向开始受热转动，在排放香肠时不要过密并与滚轴二端错开约10mm的距离，当香肠烤至熟透时，可嗅到香肠味，色泽变深并发油亮，顶呱呱三合一咖啡厂家，即可食用、出售。

通常烤肠机烤制温度应设定在120-160度为宜。

本机常有2组温控装置，分别控制，顶呱呱咖啡粉厂家，当生产量需求不大时，只需打开一组，前排几条管子加热进行烤制，如产量需要增加时，再把二组同时打开，这样可节约用电。

顶呱呱三合一咖啡厂家-一路发国际食品调料(在线咨询)-顶呱呱由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。顶呱呱三合一咖啡厂家-一路发国际食品调料(在线咨询)-顶呱呱是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部（www.168foodtw.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：黄经理。