

内蒙古牛肉干加工全套设备多少钱

产品名称	内蒙古牛肉干加工全套设备多少钱
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	8000.00/台
规格参数	GR-50L:7500 GR-70L:8000 GR-100:9000
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

产品详情

牛肉干起源于内蒙古，早在800多年前，被誉为成吉思汗的军粮。牛肉是中国人的第二大肉类食品，仅次于猪肉，牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸，既保持了牛肉耐咀嚼的风味，又久存不变质。

牛肉干加工工艺

选肉 分割 浸泡 初煮制 切制 复煮制 烘烤 检验 包装 入库

选料：所选原料肉都必须出具清真证明及检疫证明。配料：在原辅料配比时请严格按照配方比例投料。煮制：牛肉在预煮是温度要控制在100℃，90分钟后出炉。烘干：肉干在烘烤时温度控制在46℃，6小时后出烤房。包装环节：包装工人在操作时双手清洗消毒后，工作每隔半小时要消毒双手一次。

高温杀菌：要求在高温高压120℃的水浴杀菌10-20min。产成品库：产成品必须放在阴冷干燥的库房，要求放在离地10cm的地拖上。

牛肉干一般是采用黄牛肉风干而成，具体的制作工艺如下：

选择原辅料

鲜（冻）牛肉、天然香辛料、天然色素

工艺操作要点:

1.清挑选原材料

一般是选牛的臀部肉和后腿，剔去筋膜，采用卫生检疫合格的牛肉，腥而不臭，牛肉颜色呈红褐色，组织硬而有弹性。质量好的牛肉其肌肉组织之间含有脂肪，脂肪颜色为白色，且较硬、未满一年的小牛肉色呈淡红色，水分多、脂肪少。冻牛肉需要解冻机进行解冻，解冻机可确保冻牛肉从中心到表面解冻均匀，保持牛肉的新鲜状态。牛肉的汁液流失极少，减少营养成分的损失，降低失重率，同时确保牛肉卫生无死角，满足食品安全卫生要求。

2分割切段

为做出的牛肉干才可以撕成细条按照肉的自然纹理分割，要求将脂、牛毛、杂骨等剔除，精肉中带脂率5%，且脂中不能带精肉，并挑出粘带的血污、杂质，分割后用水冲洗牛肉以去除牛肉表面血污。如果企业生产产量大，我们可以选用切段机，直接一次切成段状，节省人力成本，提高生产效率。

3.浸泡煮制

在煮制牛肉之前用水浸泡牛肉4小时，以除去血水，减少膻味。然后按肉块大小用蒸煮锅分开煮制，煮制时间1.5小时左右，水温保持在90以上。待肉块中心呈灰色即刻出锅，防止肉煮得太烂，切片易碎，煮制时间也不可过短，否则切片易薄易破。煮制完毕，将牛肉放于摊晾架上摊晾。

4切制造型

剔除脂、筋、杂骨等非精肉组织，切制出符合牛肉干、肉粒、肉丝生产要求的精肉。将经漂洗后的筋、头肉放入绞肉机内绞制，切片厚度控制在3-4mm，切粒时肉粒的规格为15×15×15mm左右，撕丝时约为4-6mm粗，切条时约为20-60×8×8mm。

5搅拌腌制

把切好的牛肉条放入行星炒锅、搅拌机或滚揉机内，然后放入拌好的调味料，孜然粉，胡椒粉，精盐，味精，鸡精，十三香，辣椒等。让牛肉条和调味料在桶体内进行加速腌制，省时省力，提高腌料的融入速度，进而提高生产效率。

6复煮收汤汁

取部分初煮母汤，加入适量的白砂糖、精盐、酱油等。将腌制好的牛肉放入蒸煮锅中煮制。用大火煮制30分钟左右。随着汤料的减少改用文火收汤，以防焦锅。一般文火煨1-2小时，卤汁基本收干即可出锅。

7脱水烘干

将煮制后的牛肉均匀平整摆盘，每盘摊丝、片净重约2Kg，肉粒净重约2.5Kg，放入烘干机。烘烤温度为60-70℃，烘烤时间约1-1.5小时，待牛肉烘烤30分钟后，必须翻动肉干位置，防止水分不均匀、烤糊、烤焦，烘烤完毕，将半成品倒在晾床上摊平晾透。

8)冷却包装

冷却宜在清洁通风处摊晾，常用自然冷却法。必要时可用风干机，切忌在冷库中冷却，否则会造成吸水返潮。包装采用复合膜效果最好，可选用阻气、阻湿性能较好的材料，牛肉干风干后用真空包装机进行包装。

9高温杀菌

真空包装后的牛肉干要想延长存放时间，必须得用高温杀菌，工业上可采用巴氏杀菌机，巴氏杀菌是国际上的通用杀菌标准，在很多大型企业都在使用，符合绿色健康食品发展的要求。

10洗袋风干

对包装好的牛肉干进行检验，将袋子带有油污或者破袋的牛肉干挑选出来，如果油污袋子数量较大，需用洗袋机清洗，然后风干。

11整理入库

包装完毕，化验员对成品进行抽检，合格方可入库出厂。

售后服务：

1、公司保证所售出的机器出厂之前全部进行试机，检测合格后才会发货给客户，确保客户收到机器后就能正常使用，避免客户的生产损失。

2、提供全套的安装，调试，维修，技术咨询等售前售后服务，以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所需要用到的零配件的支持。所有售出的产品一年之内免费维修,质保期外终身维修，仅收取工本费。

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，24小时内给予满意答复。