

# 广州节能蒸汽发生器锅炉配件

产品名称	广州节能蒸汽发生器锅炉配件
公司名称	广州市喜宝塑胶制品有限公司
价格	3900.00/元
规格参数	品牌:旭恩 产地:广州 包装:木架
公司地址	广州市花都区花东镇象山村四队一巷20号201
联系电话	02029871681 13650886367

## 产品详情

燃气蒸汽发生器可制成美味的酱油！

中国有句名言，人们以食物为天，他们知道中国人有多爱吃。酱油是一种传统调味品，咸而美味。制作菜肴时添加酱油可以增强菜肴的颜色和味道，使菜肴更具食欲。酱油主要由大豆，黑豆，小麦和盐制成。酱油的酿造已在本国掌握了数千年。古代技术蓬勃发展。可以将这种人工酿造的酱油与机器的燃气蒸汽发生器进行比较，以代替酿造。

酱油为深红棕色，具有常见的酱油风味，美味可口，并添加到菜肴中以增强风味和色泽。酱油的成分非常复杂。除了食用盐的成分外，还有各种糖，色素和香料。第2个是咸的，但也有鲜味，清香等。它可以改变菜肴的味道、为菜肴增色。酱油的酿造过程并不容易。酱油的消费与蒸汽发生器是分不开的。

酱油加工技术大致可分为：烹饪、发酵、酱油杀菌，它都与燃气蒸汽发生器的优点密不可分。

- 1.首先，将大豆浸泡，将未加工的大豆煮制成酱油之前，应将大豆浸泡一段时间，
- 2.然后蒸一下，放入燃气蒸汽发生器产生的低温蒸汽中，并在蒸锅中蒸约5小时
- 3.然后停止发酵，发酵大豆的温度要求变得更加严格，需要达到37摄氏度的温度。此时，也可以将其应用于气体蒸汽发生器以停止加热环境温度以停止发酵，从而为发酵大豆提供合适的温度。

由于许多食品加工业需要少量的蒸汽来停止加工和消费，酱油也不例外，选择燃气蒸汽发生器作为蒸汽热源，蒸汽入口会波动，因为蒸汽发生器不同于传统的蒸汽锅炉，蒸汽发生器的炉子为粗体，因此压力温度高达171摄氏度，清洁温度可以满足大多数食品加工和食用所需的蒸汽温度和清洁温度。选择一种燃气蒸汽发生器来停止酱油的酿造，节能环保还可以提高消费效率，节省人力，省心和省钱。

