

商用小型肉丸打浆机 惠辉机械 江苏肉丸打浆机

产品名称	商用小型肉丸打浆机 惠辉机械 江苏肉丸打浆机
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

制冷慢速打浆机采用进口低温压缩机制冷，为打浆生产提供一个低温生产环境，使得打浆处在于一个低温的状态下生产，做出来的的丸Q弹性和脆度会更好，江苏肉丸打浆机，避免了肉浆温度升高而做不出好丸子，而且也省去了制冰和放冰的麻烦。

肉丸打浆机成型机批发肉丸打浆机肉丸打浆机设备肉丸打浆机商用 全自动制冷产品亮点

- 1.慢速拍打·省时省力省心让肉类组织细胞拉丝重组、提高弹性、提高吸水率
- 2.优质不锈钢刀组，360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手打肉方式，制作出来的肉浆更具弹性。
- 3.Q弹肉丸制冷打浆机*适用于各大肉丸加工厂、肉制品工厂等
- 4.采用进口压缩机 环保无氟，制冷节能均具备快速制冷 不减产量 省电环保

火锅店肉丸打浆机肉丸制作机子肉丸打浆机成型机先进制冷功

- 1..打浆机带有温控，可以自己选择温度
- 2..制冷压缩机选用大3匹泰康牌子进口
- 3..制冷打浆机绞肉机电机选用闽东国际电机

火锅店牛肉丸打浆机产品细节

加厚不锈钢打浆桶坚固耐，不生锈打浆桶尺寸为36*36 cm，一小时可打45Kg肉浆。

加厚不锈钢刀组

360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手工打肉方式，制作出来的肉浆更具有弹性。

注意事项：

当制冷打浆机完成本次工作任务后，如需再次实行任务工作时请清楚桶内的结晶肉浆或手动转动皮带轮，使桶内结晶肉浆溶解；以免损坏搅拌刀，如不清除桶内结晶肉浆而强制启动，出现搅拌刀损坏的不在保修范围内

吃火锅、串串、麻辣烫都少不了鱼丸、肉丸、牛肉丸、素丸子，肉丸子吃起来有嚼劲、弹劲，没有粘腻感，所以肉丸很受人们喜爱。

肉丸的加工包括原料肉处理、绞肉、斩拌、打浆、成型、蒸煮、冷却、速冻、包装等多道工序。以前，肉丸小作坊主要使用木棒将肉打成肉酱，手工滚搓成团，水煮成型，没有什么加工设备和温度控制设备，这样制作出的肉丸会存在口感硬、弹性、韧性丧失的缺陷。

捶打牛肉丸的机器，汕头牛肉丸机打浆机，肉丸制冷浆机的价格，潮汕牛肉丸捶肉机 | 制冷牛肉丸机 | 全自动肉丸捶打机采用进口低温压缩机制冷，为打浆生产提供一个低温生产环境，使得打浆处在于一个低温的状态下生产，做出来的丸子Q弹和脆度会更好，自动肉丸打浆机，避免了肉浆温度升高而做不

出好丸子，商用小型肉丸打浆机，而且也省去了制冰和放冰的麻烦。

广州惠辉机械设备有限公司

成立于2013年，我公司自成立以来始终坚持以人才为本，诚信立业的经营原则，将先进的信息技术，管理方法与企业经验，为用户提供各方位的解决方案。帮助用户提高管理经验及先进的设备和技术，为用户在激烈的市场竞争中，始终保持竞争力，实现用户健康快速的稳定发展。广州惠辉机械设备有限公司是集生产，经销，蒸煮系列设备、米面加工设备、肉类加工设备、中厨设备畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。广州惠辉机械设备有限公司实力雄厚，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

广州市惠辉机械设备有限公司批发的潮汕肉丸机、制冷打浆机、慢速打浆机、猪肉丸机、商用肉丸机、慢速肉丸机、制冷丸子机、鱼肉打浆机畅销消费者市场，在消费者当中享有较高的地位，

怎么做家常肉丸，原料要讲清楚

家常肉丸是江苏淮安地区的一道传统名菜，它是用猪五花肉、山药、糯米粉等制成丸子后，再经油炸而成的。成菜色泽金黄，外酥内嫩，味道鲜美，深受人们的喜爱。原料：去皮猪五花肉（肥四瘦六）500克，山药200克，糯米粉30克，鸡蛋1个，生姜10克、大葱30克、精盐适量、胡椒粉适量、料酒适量、味精适量、干淀粉适量、色拉油1500克（约耗75克）、生菜叶若干张 制法：1、猪五花肉洗净，与生姜、大葱一起剁成肉茸（或用搅拌器绞成肉茸）；山药去皮洗净，剁成山药碎粒。2、将五花肉茸纳盆，加入精盐、胡椒粉、料酒、味精、干淀粉、磕入鸡蛋，顺一个方向搅打上劲，再加入山药碎粒、糯米粉及少许清水，继续搅打上劲，即成山药肉茸。3、炒锅置火上，注入色拉油烧至六七成热，将山药肉茸挤成3.5厘米大小的丸子下入锅中，同时改小火，炸3~5分钟后再改大火，炸至丸子色呈金黄且外表酥脆时，捞出装入垫有生菜叶的盘中，即成。

只是做怎样制作肉丸

方法一 1绞瘦猪肉500克，鸡蛋3个，酱油少许，盐和五香粉适量，姜末少许，加入200克水，用手办成稀糊状。

2、再加入淀粉50克绞办均匀，然后再加入适量面粉调匀肉馅，

调到肉馅成稠糊状，从手中挤出成型圆丸时，即下油锅炸置焦黄色，捞出。方法二 潮州手打猪肉丸 大片的猪肉剔去猪筋，加生粉和作料，大木棒槌捣上一天，硬是把猪肉捣成浆子。然后在手里很灵巧地一挤一个丸子形状，在沸水中煮熟成丸。牛筋丸是用剔出的猪筋剁碎再捣烂做成方法三 多味猪肉丸的做法

主料：瘦嫩猪肉馅 辅料：面包糠、洋葱、尖椒、鸡蛋、牛奶、奶酪、西红柿、芹菜、鲜蒜头

调料：盐、料酒、胡椒粉、鸡精、番茄汁、小茴香末、白醋、食用油 做法：1、调制多味汁：坐锅点火放入番茄汁煮沸，再放入去皮切碎的番茄、切碎的蒜头、切好的芹菜段，小茴香末煮至10分钟至汁液浓时再加入盐、白醋即可；2、将洋葱去皮洗净切碎末，尖椒去蒂切成末，奶酪切成末；3、取一器皿放入猪肉馅、洋葱末、尖椒末、牛奶、鸡蛋液、奶酪、盐、料酒、胡椒粉、面包糠搅拌均匀，挤成小丸子待用；4、坐锅点火放入油，智能的肉丸打浆机，油温4成热时将丸子放入煎锅中，煎至两面呈棕色，熟透后装盘，再倒入调制好的汁即可。

商用小型肉丸打浆机-惠辉机械-江苏肉丸打浆机由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司 (gz-hhjx.com) 实力雄厚, 信誉可靠, 在广东广州的豆、乳制品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领惠辉机械和您携手步入辉煌, 共创美好未来!