

济源肉丸机 全自动肉丸机 惠辉机械

产品名称	济源肉丸机 全自动肉丸机 惠辉机械
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

广州惠辉机械设备有限公司是一家专业研发、制造、销售不锈钢制冷打浆机、商用肉丸打浆机、潮汕牛肉丸打浆机、慢速制冷打浆机、仿手工拍打式肉丸打浆机、多功能制丸机、打肉浆机、制冷式慢速打浆机等一系列设备企业。

手工制冷打浆机、潮汕牛肉丸打浆机、制冰的打丸子机、商用肉丸机、鱼丸机、慢速全自动肉丸打浆机、汕头牛肉丸机、仿手工拍打式肉丸机产品亮点

惠辉牌打浆机采用优质不锈钢材质，做工细致、外表美观、便于清洗通过大皮带轮减速带动打浆机刀片打浆，通过慢速拍打，使肉浆更具有弹性和韧性，适合鱼丸、牛肉丸和贡丸的制浆之用!

同级别对比功能更强大，需要制冷打浆机的理由

- 1.进口制冷压缩机 低噪音 制冷快 强劲动力 效率高 节能好 寿命长
- 2.延长寿命 制冷散热装置 有效保肉制品打浆过程中，防止升温改变肉质
- 3.低温压缩机制冷省去制冰放冰 低温生产环境做出来的丸子Q弹和脆度会更好更方便

制冷：自动制冷 自动降温

温度：可调温度 实时控温

- 4.大容量机桶 不锈钢材质 一次可装肉10-20公斤
- 5.不锈钢的刀组
- 6.控制面板 打浆开关 指示灯 简单易上手

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.优质不锈刀组，
360度对鲜肉进行充分拍打，模仿手打肉方式，潮汕牛肉丸机，制作出来的肉浆更具弹性。
- 3.*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

加工机械

肉丸的加工很早以前是使用木棒将肉打成肉酱，手工成团，水煮成型，没有加工机械设备和温度控制设备。但随着中式肉制品加工设备的日益完善，肉丸的加工已经完全能够实现机械化作业。目前，全自动肉丸机，主要的设备有：碎肉机、绞肉机、搅拌机、擂溃机、丸子成型机、水煮槽及冷冻机，其中搅拌机和擂溃机自身可以带有制冷装置，这样有利于加工过程中的温度控制。

全自动鱼丸肉丸制作机 肉丸打浆机价格 肉丸打浆机商用 商用小型肉丸打浆机 商用肉丸机打浆机较碎肉慢速肉丸打浆机好处产品参数：

- 1.打浆机电机功率4Kw，

- 2.整机采用304不锈钢材质制作
- 3.打浆机带有温控，可以自己选择温度
- 4.制冷压缩机选用大3匹泰康牌子进口
- 5.制冷打浆机绞肉机电机选用闽东国际电机

广州惠辉机械设备有限公司是一家集研发、生产、销售于一体的大型食品机械企业。公司坐落于广州市番禺区，公司拥有一批高素质的研发人员。凭借先进的制造技术和完善的生产工艺，在食品机械的研究开发上取得优越的成果；在管理上惠辉采用精益的6S管理模式，注重售后跟踪服务，全力打造优质企业团队。我司专业生产慢速打浆机、打肉浆机、商用打牛肉浆机、制冷打浆机、全自动制丸机、冻肉绞肉机、牛筋丸成型机、肉沫机、绞肉机买机器，找惠辉！

品质如一的理念始终贯穿惠辉的每一个角落、每个环节。公司专注于产品结构、质量的持续改进与提升，不断满足并超越客户的需求。对品质的坚持不懈的追求，使公司的产品和服务享誉全球，赢得了广大客户的长期信赖与支持。

请问手工牛肉丸怎么做？

喜欢吃手工牛肉丸的朋友，其实可以在家自己动手做手工牛肉丸，因为手工牛肉丸的做法很简单，而且跟外面那些餐馆做的手工牛肉丸比起来，自己做的手工牛肉丸又健康，吃起来更放心。

手工牛肉丸食材介绍 主料：

新鲜牛里脊肉(200克)、姜(20克)、盐(少许)、葱油(15克)、胡椒粉(5克)、料酒(10克)、味精(3克)。

手工牛肉丸的做法步骤: 1.我用了200克的新鲜牛肉做的，把牛肉切成小块或小丁，准备放进绞肉机搅。

2.姜也切末或丁，和牛肉放一起准备好，过会儿放绞肉机一起搅碎。

3.牛肉加姜末，葱油，胡椒粉，料酒，盐，味精，一起搅成肉馅。

4.看见图中了么？搅好的馅子，和有弹性，不干不湿的。

5.直接洗干净手，济源肉丸机，抓起肉馅摔打10几下，成图中那样，更有弹性了。

6.直接用手分成20克左右一个的丸子，两掌心搓圆，一点都不粘手！

7.锅中水烧到似开非开时，下入丸子，中火煮开，煮7到8分钟左右，别煮老了。

8.煮好的丸子，很有弹性的，煮好的颜色稍微变浅了，也可以取出一个尝尝或者是弹一下，看熟了没。

粉蒸肉丸是如何做的？

粉蒸肉丸主料：猪绞肉 1/2杯 配料：红萝卜末 1大匙 蒸肉粉 1包 调料：蒜末 1大匙 酱油 1大匙

蛋白 1个 糖 1小匙 盐 1小匙 胡椒粉 1小匙 制作：(1)将红萝卜、大蒜洗净并切成细丁末备用。

(2)将猪绞肉、红萝卜末、蒜末及所有调味料放入盆中一起搅拌均匀。

(3)将肉馅拿起往盆内甩打约10次左右，使肉馅产生弹性。(4)用汤匙舀取适量肉馅再用手捏成丸子状。

(5)将蒸肉粉倒入盘子里，并将做好的肉丸放在盘子上滚动，均匀沾上蒸肉粉。

(6)将沾好粉的肉丸排盘，放入电锅中蒸15~20分钟取出即可食用。

济源肉丸机-全自动肉丸机-惠辉机械(优质商家)由广州惠辉机械设备有限公司提供。济源肉丸机-全自动肉丸机-惠辉机械(优质商家)是广州惠辉机械设备有限公司 (gz-hhjx.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：廖总。