

# 狮子头肉丸机厂家优惠

产品名称	狮子头肉丸机厂家优惠
公司名称	诸城市汇康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州路工业大道
联系电话	15621625899 15621625899

## 产品详情

汇康牌丸子流水线自开始生产以来，为全国正大集团，山西大象、成友集团、土大力等等各集团连锁肉制品加工集团提供肉制品设备及丸子加工流水线。

更加精准的工艺过程控制，可以让我们获得质量更佳的产品；这些需要更加精确的装备来实现；针对传统设备的不足和更高品质的要求；我们与合作伙伴一起，经过对丸子的加工工艺过程进行分解并且测量；获得更大的数据。

依据精确加工的条件，我们设计的加工系统几乎完全颠覆了传统的设计概念；这些设备包括成型、定型、水煮、预冷、冷却、脱水和速冻；他们的突出优势是让每个工艺环节都能精确受控，从而获得品质优良的产品。同时对于降低能源的损耗，改善生产环境，降低劳动强度也得到充分体现。

汇康牌双电机狮子头的机器把肉做成圆成有弹性的食品机械机械结构，狮子头丸子机选用不锈钢材质，可以制作各种爽脆，有韧性，狮子头成型机价格实惠制作有弹性的狮子头、四喜肉丸等。欢迎大家来电咨询！

配方： 鱼肉80、肥膘10、食盐1.8、卡拉胶0.4、味精0.25、白糖1.5、白胡椒粉0.1、海鲜粉0.2、蛋清10、玉米淀粉5、大豆蛋白2、冰水12.3

生产工艺：` 1.原料选择：选用冷冻鱼糜(咸水鱼或淡水鱼经预处理，狮子头肉丸机厂家优惠，用绞肉初去鱼皮和骨之后，经斩拌冷冻后的制品)，要求冻结良好，无异味。肥膘选用背膘、碎膘均可。  
2.预处理：将冷冻鱼糜用刀具切成小块，经过冻结的肥膘或碎膘用3mm的孔板绞制。原料预处理后放在0 - 4 的环境中备用。  
3.打浆：将冷冻的鱼糜切块放于打浆机中，先加入肉丸增脆剂、食盐、味精、姜粉、

白胡椒粉、蛋清、卡拉胶等高速打浆，至肉糜均一，然后加入经3mm绞制孔板的肥膘打浆，后加入淀粉，低速搅拌均匀即可，在打浆过程中注意用水控制温度在肉浆温度在12℃以下。

4.成型：用肉丸成型机或手工成型。将成型后的鱼丸立即放入35℃ - 45℃的温水中浸泡40 - 60分钟二次成型。

5.煮制：成型后在80℃ - 90℃的热水中煮15 - 20分钟即可。

6.冷却：肉丸经煮制后立即放于0℃ - 4℃的环境中冷却至中心温度8℃以下。

7.速冻：将冷却后的鱼丸放入速冻库中冷冻24 - 36小时。

狮子头肉丸机厂家优惠由诸城市汇康食品机械有限公司提供。诸城市汇康食品机械有限公司（[www.zchui kang.com](http://www.zchui kang.com)）是从事“肉制品设备,果蔬清洗设备,烘干机,周转筐清洗”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘阳。同时本公司（[www.bssjjsb.com](http://www.bssjjsb.com)）还是从事包装袋巴氏杀菌机，低温巴氏杀菌机，果汁巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。