

素鸡生产线费用【彭大顺】漯河素鸡生产线

产品名称	素鸡生产线费用【彭大顺】漯河素鸡生产线
公司名称	河南省彭大顺实业有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市高新技术产业开发区枫林路
联系电话	19838003800 19838003800

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：河南省彭大顺实业有限公司

彭大顺日本豆腐机生产工艺：

- 1.打蛋：鸡蛋打入打蛋机，低速搅拌5~6分钟，务必使其均匀一致，同时搅打不可过于激烈，防止蛋液中裹入过多气泡。然后过滤，防止蛋液中留存蛋壳。如果有脱气装置，可以再进行脱气，使蛋液中含气量尽量小。
- 2.配料：凝固剂、盐等辅料干混合后，撒入30~40℃温水中，边撒边搅拌，然后继续搅拌5分钟。
- 3.混合：将凝固剂在不短搅拌下倒入蛋液中，并继续搅拌5分钟，使其混合均匀。
- 4.灌装、封口：用灌浆机将上述配制好的蛋液灌装到膨胀袋中，灌装务必饱满、密实，然后封口。
- 5.杀菌：将灌装好的膨胀袋放入95~100℃的沸水中，锅内温度一般会下降为70℃左右，此时迅速升温，在15分钟内升温至90℃，产品应该放置在分层的杀菌篮中，每一层只放一层产品，不挤压堆在一起。
- 6.冷却：在90℃下（产品中心温度）恒温保持40分钟，出锅后的膨胀袋迅速放入流动的冷水中浸泡2~3小时，以使其迅速降温，冷却彻底后，装箱。

以上就是彭大顺日本豆腐机的生产工艺，按照上面的素鸡生产线生产工艺，色泽味美的日本豆腐就做好

了！

彭大顺全自动豆腐机显而易见的优势：

彭大顺全自动豆腐机是彭大顺豆腐机生产厂家在2017年研发的一种新款豆腐机，智能豆腐机，下面给大家介绍一下全自动豆腐机的优势：

1.彭大顺素鸡生产线的工艺科学化和标准化：彭大顺豆腐机厂家对产品的质量，要制定产品蛋白质和水分含量等含量的理化指标，对产品分批进行化验测定，废除单凭眼看、鼻闻、口尝和手摸等感官的旧办法，确保产品质量和改善食品卫生。至于生产中的下脚豆渣残存蛋白质含量也要制度标准，用来测定大豆蛋白质的提取，从而科学的指导生产。

2.彭大顺全自动豆腐机的生产机械化和自动化：从中国各城市的豆腐生产情况来看，手工操作逐渐减少，以及初步实现半机械化和机械化。目前，素鸡生产线多钱一套运用比较广泛、比较成熟的，在制浆方面有磨浆、煮浆、过滤熟浆和送浆等几道工序的各种机具，在成型方面已经有老豆腐成型机、内酯豆腐包装、豆腐机器生产线。

3.彭大顺全自动豆腐机生产的豆制品品种多样化和包装化：大力发展花色多样、风味别致、适合不同人群的豆腐是今后豆腐生产的发展方向之一。因为豆腐单一品种已经不能满足人们生活变化的需要，因此必须增加品种，保持老品种，这需要各方面、各部门和各级领导的重视，生产出多种多样的豆腐以满足人民生活水平提高的需要。

彭大顺全自动豆腐机厂家售后服务：

彭大顺全自动豆腐机厂家配有实地加工车间，可随到随学，现场试机，购机后由专业人员免费技术培训，无论有无加工经验者均可熟练掌握，素鸡生产线多钱一套技术包教包会；

客户可以根据自己的需要在我厂定做制作豆腐机机型，对于不方便来厂的客户，我们也可提供豆腐机图片，购机后签订合同；

彭大顺全自动豆腐机厂家承诺一年之内零配件损坏免费更换，终身维修机器；

公司免费包装机器，代办物流托运，让您的货物轻松到家；

对于公司售出制作豆腐机的运行状况、用户需求以及意见跟踪服务，出现问题由专业技术人员电话或上门及时解决。

彭大顺全自动豆腐机厂家友情提示：

- 1、购买前一定要到厂家实地查看。
- 2、要quan面查看其豆腐机器的生产过程。
- 3、要有耐心，仔细观察豆腐机器的持久生产能力和操作繁简。
- 4、要认真、quan面、细致的查看素鸡生产线工人技术是否成熟。

5、要和厂方建立良好的沟通，方便其售后服务。