

# 食品机械烟熏炉报价 食品机械烟熏炉 诸城诺尔食品机械厂

产品名称	食品机械烟熏炉报价 食品机械烟熏炉 诸城诺尔食品机械厂
公司名称	诸城市诺尔食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村
联系电话	13406630339

## 产品详情

在制造各种烟熏制品时，所使用的木材的种类不同，产生的熏烟的香气成分也有很大差别，其香气亦不同。日本学者研究证明：樱木稍有微甜味，柞木A稍有甜味感，而且这两种木材都有强烈的焦臭味；柞木B具有浓郁的甜香熏烟味，是生成优质熏烟的上上之选；松和日本杉具有酚刺激味，但缺乏香气味，食品机械烟熏炉生产基地，味道单调；竹具有良好的熏烟香气和作树的气味相似。

烟熏三文鱼根据烟熏温度的不同也可以分为两种：一种是采用低温长时间的熏制工艺，熏烟温度大致在21 ~ 32.2 之间，食品机械烟熏炉，利用低温将烟熏的香味慢慢融入到鱼肉中，食品机械烟熏炉型号，使得食物不被熏熟，弹性依然，有一种淡淡的烟熏香味，口感极好。另一种是以高温烟火把整片三文鱼熏至熟透，该种烟熏方式破坏了三文鱼特有的肉质口感，其营养价值遭到一定的流失，通常在高温下，三文鱼中的有益不饱和脂肪酸容易氧化破坏，长时间高温烹饪，食品机械烟熏炉报价，维生素也会变得荡然无存

产品在烟熏过程中，熏烟中大量有效成分被吸附沉积于产品表面，并随着时间的延长熏烟成分不断地向产品内扩散浸透。影响熏烟成分在制品表面沉积量和向产品内扩散浸透速度的因素有：熏烟的密度、烟熏室内的空气流速和相对湿度，以及烟熏食品的种类、表面湿度和比表面积等。熏烟密度与其沉积速度的关系非常明显，熏烟密度越大，产品表面沉积熏烟速度越快。

食品机械烟熏炉报价-食品机械烟熏炉-诸城诺尔食品机械厂由诸城市诺尔食品机械厂提供。“肉类鱼类切丁机,切肉机冻肉切块机,小型切肉丝机”就选诸城市诺尔食品机械厂（[www.zcnejx.com](http://www.zcnejx.com)），公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村，多年来，诸城诺尔机械坚持为客户提供好的服务，联系人：于经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城诺尔机械期待成为您的长期合作伙伴！

