

鸡肉真空腌肉机 山东炫宇装备 鸡肉真空腌肉机厂家

产品名称	鸡肉真空腌肉机 山东炫宇装备 鸡肉真空腌肉机厂家
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

滚揉机有很多类型，大致可分为真空滚揉机、自吸式真空滚揉机、全自动真空滚揉机、偏口式真空滚揉机、无真空滚揉机、变频真空滚揉机等类型。滚揉方式是有连续滚揉、间歇滚揉、正反转滚揉等。滚揉机通常要在0-4 的环境下进行操作运行。先进的滚揉机具有如下特性：

- (1) 滚揉程序可编辑，全自动滚揉循环控制，每个滚揉产品的程序采用菜单管理方式；
- (2) 滚揉速度、方向可调；
- (3) 配置自动冷却系统，鸡肉真空腌肉机，在线控制肉块的成熟温度；
- (4) 带装卸料提升机和有用于快速卸料的转鼓倾斜系统；
- (5) 真空管路没有瓶颈，能够快速形成高真空度，产品不产生泡沫；
- (6) 转鼓内部抛光，便于清洗；

滚揉机的使用方法及用途，在南方地区，因为环境湿热所以腌肉就特别流行。腌肉里面放的多的就是盐，可是如果肉很硬，盐就只能停留在肉的表面，鸡肉真空腌肉机型号，很难渗到肉的内部。这是人们就会用一些物体来敲打或揉肉。这就是滚揉机的原型。

在上面就是滚揉机设备的用途，简单说就是给肉，使它松软，对于这个滚揉机它的使用方法也很简单，首先就要将用料先放到滚揉机里面。之后就开始使用滚揉机设备调好时间方式，这里的方式有许多，比如说：逆时针转动，顺时针转动，旋转时转动。要想肉更松软就应该采用方式混合。在这里也有快慢之分，可以快速转动，也可慢速转动，快慢差别也是很大的。混合使用也能使肉更松软。

盐水火腿加工技术

1、工艺流程

原料选择 盐水注射 腌制滚揉 充填成型 蒸煮 形冷却 脱模包装 贮藏

2、配方的选择

按猪后腿肉10kg计，鸡肉真空腌肉机报价，腌制液配方：精盐500g，5kg，亚硝1.5g，鸡肉真空腌肉机厂家，味精300g，砂糖300g，白胡椒粉10g，复30g，生姜粉5g，苏打3g，肉豆粉5g，经溶解、拌匀过滤，冷却到2-3 备用。其它配料配方：淀粉0.5-0.8kg，味精50g。

鸡肉真空腌肉机-山东炫宇装备-鸡肉真空腌肉机厂家由山东炫宇工业装备有限公司提供。鸡肉真空腌肉机-山东炫宇装备-鸡肉真空腌肉机厂家是山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.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：范经理。同时本公司（www.jxcn.cc）还是从事饲料颗粒真空包装机，宠物食品真空包装机，肉制品真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。