

自动熏蛋烟熏机厂价直销 自动熏蛋烟熏机 惠万德食品机械

产品名称	自动熏蛋烟熏机厂价直销 自动熏蛋烟熏机 惠万德食品机械
公司名称	诸城市惠万德食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路中段路南
联系电话	13031693650

产品详情

烟熏炉常见的熏烟方式

烟熏炉常用的几种熏烟方式：

- 1.常用也常见的是糖熏，采用红糖、白糖、冰糖或者糖精发烟。
- 2.木熏，采用木头颗粒或者木屑等。
- 3.糖加果木熏，果木颗粒搅拌一点糖作为发烟原料。
- 4.纯大米、小米为原料，闷烧发烟，也可在米粒里面搅拌一部分糖。
- 5.米糠、稻壳等原料，与木粒原理相同也可搅拌糖烟熏炉。
- 6.茶叶、甘蔗等、可以拌入一部分水，自动熏蛋烟熏机厂价直销，加入水之后，烟雾浓度变密。

选择不同的熏烟方式是根据不同的产品加工工艺要求，或者根据当地的风格口味来选择对应的方式，无论哪种方式都可以保证产品上色均匀，色泽饱满，让人看了就产生食欲。 自动熏蛋烟熏机

烟熏炉上色均匀

惠万德烟熏炉为什么可以保证产品的上色均匀呢？我们的循环风系统和温控系统非常精准，更容易控制。

烟熏炉关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，炉内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，自动熏蛋烟熏机厂商，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏炉内的产品，使其熟化和灭菌。 自动熏蛋烟熏机

红肠是人们非常喜欢吃肠制品之一，自动熏蛋烟熏机批发基地，红肠的加工过程需要绞肉、拌馅、灌肠、熟化，需要用到的设备有绞肉机、拌馅机、灌肠机、扎线机、烟熏炉、包装机、高温杀菌锅等，所有设备均有大小型号，自动熏蛋烟熏机，用户可按需选择。

烟熏炉想要实现对红肠的熟化目的需要外接蒸汽发生器或者工业锅炉来使用，然后再烘干把红肠的表皮微微起皱，再烟熏上色，熏料赋予红肠淡淡的果木粉香味，熏料的种类用户可根据市场需求或者个人喜好来选择。 自动熏蛋烟熏机

自动熏蛋烟熏机厂价直销-自动熏蛋烟熏机-惠万德食品机械由诸城市惠万德食品机械厂提供。诸城市惠万德食品机械厂（zchuiwande.tz1288.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！