

鸡爪烟烤炉生产工艺 惠万德机械 鸡爪烟烤炉

产品名称	鸡爪烟烤炉生产工艺 惠万德机械 鸡爪烟烤炉
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

蒸汽加热和电加热的选择

目前烟熏炉常用的加热方式有电加热和蒸汽加热，那么怎样选择一个适合自己使用的加热方式的烟熏炉呢？

蒸汽加热烟熏炉，加热能源采用蒸汽，利用蒸汽蒸煮产品，蒸汽盘管负责烘烤产品，鸡爪烟烤炉，蒸汽加热的烟熏炉适合有蒸汽源的用户，如果您的工厂有足够的蒸汽源，或者可以配上个蒸汽发生器来使用，那么您可以选择蒸汽加热的烟熏炉。

没有蒸汽源的客户可以选择电加热的烟熏炉，鸡爪烟烤炉图片，电加热的烟熏炉原理是用电加热管来烘烤产品，鸡爪烟烤炉厂家地址，烟熏炉上部预留蒸汽接口，方便后期有蒸汽源的情况下可以外接蒸汽使用，非常方便。 鸡爪烟烤炉

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，加入水之后，鸡爪烟烤炉生产工艺，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。 鸡爪烟烤炉

烟熏炉在食品加工过程中，根据不同的产品，发烟方式也会有所不同。

烟熏炉根据具体产品温度工艺来分为：冷、热、温三种熏烟方法。一般烟熏炉冷熏在25度以下，像一些海鲜鱼类等要求低温熏制的产品，常见的有冷熏三文鱼；烟熏炉热熏在80度-110度之间，需要熟制的的产品选择热熏。设备设有自动控温定时功能，使用简单方便。 鸡爪烟烤炉

鸡爪烟烤炉生产工艺-惠万德机械-鸡爪烟烤炉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）是一家从事“烟熏炉,拌馅机,绞肉机,灌肠机,切丁机,蛋饺机,蒸线油炸线等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城市惠万德”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城市惠万德在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！