

全自动鹌鹑蛋设备质量 诸城众工机械 全自动鹌鹑蛋设备

产品名称	全自动鹌鹑蛋设备质量 诸城众工机械 全自动鹌鹑蛋设备
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

小小鹌鹑蛋，成就大事业！

诸城市众工机械有限公司是一家专门从事鹌鹑蛋生产线与高温杀菌设备开发研制与生产一体的信誉型企业！

一个个不起眼的鹌鹑卤蛋，却成就了一个大产业。如今，湘派蛋类休闲食品在全国走红，深受广大消费者的喜爱。其中，仅湖南湖湘贡食品有限公司一家企业，每年的鹌鹑卤蛋销售额就有5000万元。

正宗湖南味，辣口不辣心。湖湘贡食品成立于2006年6月，是一家集生态养殖和绿色食品生产、加工、销售于一体的现代化食品企业，其生产经营的蛋制品、肉制品、豆制品三大系列40多个产品畅销国内外，年产值近亿元。

5.主持人：如果在检验中发现了有病的鹌鹑，全自动鹌鹑蛋设备供应，应该怎样正确处理呢？

专家：在屠宰前的检验中，如果发现病鹌鹑，应立即隔离病鹌鹑，并对发现病鹌鹑的群体立即处理。对于已隔离的病鹌鹑，全自动鹌鹑蛋设备品牌，应当及时请兽医诊断鉴别。如为一般xing病症，应单独宰杀，高温灭菌后再加工；若是急性、亚急性传染病，应当用深埋石灰窖的方法处理，避免疾病蔓延。对发现病鹌鹑的禽舍，在加工结束后，立即采取消毒措施，避免交叉感染。

13.主持人：李老师，脱骨扒鹌的加工工序是怎样的呢？

专家：脱骨扒鹌的加工工序为：宰杀去内脏 ZHENG形 涂色 油炸 酱煮 包装。

宰杀采用切断三管刺杀法宰杀，去毛后，在腹部靠近肛门处割一小口，去掉肛门，手指从刀口伸进腹腔，轻轻取出内脏，清洗后沥净水分后ZHENG形。将鹌右翼插进其喙内，全自动鹌鹑蛋设备，从喙中穿出放在右翼下，再将双腿塞进腹腔，全自动鹌鹑蛋设备质量，腿关节交叉，然后集中。将白糖炒成糖色，用水调好，均匀浇在屠体上挂起吹干。着色后的屠体放入油锅中炸5分钟，待炸至肤色呈金黄色时，迅速起锅。在汤锅中放入适量清水、酱油、SHI盐，加入花椒等调料，烧开后做成酱汁，将炸好的鹌鹑放入100 的酱汁锅里煮，锅底预先铺垫一层铁丝网，使屠体与锅底有一段距离，以防粘锅，投入装有三萘、良姜等佐料的料包，压上竹片同煮，大火烧开后，改为小火，使肉烂骨酥，作料味浸透肌肉。待锅内不冒气不泛泡时出锅，出锅时，漏勺要平稳，保证成品完整。

全自动鹌鹑蛋设备质量-诸城众工机械-全自动鹌鹑蛋设备由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（www.zczgjx.net）位于诸城市辛兴镇府前街33号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城众工机械在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。诸城众工机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城众工机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。