

真空搅拌机 诸城瑞和食品机械 全自动真空搅拌机价格

产品名称	真空搅拌机 诸城瑞和食品机械 全自动真空搅拌机价格
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

拌馅机采用优质不锈钢制作，坚固耐用、易于清洗。设备运行稳定，此机双轴搅拌，可正反转变换，四种搅拌方式，大大的提高了搅拌速度及效果，可将物料均匀地搅拌，而且出料方便，操作简单。

- 1、效率高，混料速度快
- 2、操作简单，方便自如
- 3、自动出料，劳动强度更低
- 4、独有的旋齿排列形式使物料混合更均匀，单次装料量更多
- 5、独有的三层密封保护使设备使用寿命更长，清洗更方便

功能：对粒状、粉状、泥状、糊状、浆状物皆有很好的适应性和混合效果。对块状物有较好的保型性，全自动真空搅拌机价格，具有正反转功能，具自动出料功能。

搅拌肉馅时，调味料投放顺序是决定肉馅质量的关键步骤。正确地投放调味料，能使肉馅味美多汁。如果顺序颠倒，比例失调，对肉馅质量影响较大。调味料加入的顺序大致分为五步：

一、搅拌前先把肉末用少量的水懈开，均匀撒盐，真空搅拌机，加酱油、姜末，稍加搅拌，这一步的目的是便于定味，并增加盐溶蛋白质的溶解度。

二、加味精均匀拌一下。味精一定要在盐中才具有鲜味，如果先加味精，则不易尝出正确的咸淡味。

三、加水(分次加入)后用力朝着一个方向搅拌，呈黏稠状。其目的主要是将呈溶胶状态的蛋白质，经过搅拌后改变其空间结构，进一步交联形成三维网状空间结构，即凝胶状态。蛋白质处在凝胶状态时，持水量很大，才能达到口感鲜嫩多汁。

四、加少量白糖。其目的是为了加热后使白糖分解成呈味物质，增加肉馅美味。

五、临用时再加入用香油拌好的葱末、料酒等一并拌匀。特别是葱末一定要在临用馅时加入，才能发挥其清香味，除去荤腥气味。

拌馅机设备简介：

本机采用的搅拌器，使拌出的肉馅纤维细化，并使肉纤维间的动物蛋白能游离析出，以保证肉馅拌和均匀并使之程蓬松状态，高粘度抽真空搅拌机，加入的调味汁液能充分吸收饱和，以保持馅的松、鲜、嫩、口感味道的特点。机器接触食品的部位均采用不锈钢制造。

拌馅机是用于混料的搅拌工作，比手工搅拌更加均匀，方便，真空搅拌机厂家，节省人力。包子饺子拌馅机整机由优质SUS304不锈钢主要用于鲜肉与配菜，调味品的均匀搅拌，是调味品，配菜更加均匀，腌渍效果更加入味；同时也可节省人力，减少投资。

真空搅拌机-诸城瑞和食品机械-全自动真空搅拌机价格由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。瑞和食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市朱家村工业园，联系人：李经理。