

牛肉腌制滚揉机保养 山东炫宇装备 太原牛肉腌制滚揉机

产品名称	牛肉腌制滚揉机保养 山东炫宇装备 太原牛肉腌制滚揉机
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

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，腌制液配方：精盐500g，5kg，亚硝1.5g，味精300g，砂糖300g，牛肉腌制滚揉机保养，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。

滚揉方式

根据滚揉机的性能，牛肉腌制滚揉机生产，滚揉可分为真空滚揉和非真空滚揉；根据滚揉的方式，滚揉可分为连续式滚揉和间歇式滚揉。连续式滚揉是指将注射盐水后的肉块送入滚揉机中连续滚揉40-100min，然后在冷库中腌制的方法。这种方式通常在灌装前还要进行一次滚揉。间歇式滚揉是指在整个腌制期内定期定时开机滚揉的方法。间歇式滚揉较连续式滚揉具有以下特点：

a. 温度变化小

滚揉过程中，由于摩擦作用会导致肉温升高。间歇式滚揉每次有效滚揉时间较短而间歇时间较长，肉温变化较小。

b. 成品质量好

在间歇期可使提取的蛋白均匀附着而避免在肉块表面局部形成泡沫，使成品结构松散，质地不良。

真空滚揉机在真空状态下，馅料搅拌均匀，充分膨胀，弹性好，牛肉腌制滚揉机维修，色泽鲜艳提高蛋白质，真空滚揉机厂家，太原牛肉腌制滚揉机，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，具正反转功能，具自动出料功能。整机采用优质不锈钢，易于清洗，美观大方。符合国家卫生标准。

真空滚揉机是采用同类产品的先进技术，结合我公司的相关工艺特点，真空滚揉机，自行研制开发的。是搅拌物料的必备设备，该机效率高、便于操作，搅拌轴采用进口设备搅拌方式，搅拌尺为扇形尺，且可自由拆卸，使物料搅拌更加均匀，经过搅拌的产品粘度增加，有弹性，对物料起嫩化作用。是制做风干肠类产品、粒状、泥状混合肠类产品、肉丸类产品的设备。

牛肉腌制滚揉机保养-山东炫宇装备-太原牛肉腌制滚揉机由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司（www.xuanyuzhuangbei.com）是山东 潍坊 ,果蔬加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东炫宇装备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东炫宇装备更加美好的未来。同时本公司（www.qfj7.cn）还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。