

包心鱼丸怎么做，福建包心鱼丸一整套设备，做鱼丸肉丸机厂家

产品名称	包心鱼丸怎么做，福建包心鱼丸一整套设备，做鱼丸肉丸机厂家
公司名称	赣州市赣云食品机械厂
价格	67320.00/套
规格参数	规格:包心鱼丸机，肉丸包心机 型号:做包馅丸子设备，一整套做鱼丸设备 包心鱼丸大小:28毫米，30毫米，32毫米
公司地址	经济技术开发区湖边镇坪峰岭路19-6号赣州统茂塑胶五金有限公司厂房内
联系电话	0797-8373422 13970109890

产品详情

我厂主要生产肉丸加工设备，鱼丸加工设备，牛肉丸加工设备，以及火锅丸子等全套设备，还有切菜设备等，这一整套做包心鱼丸的设备有鱼肉采取机，鱼糜精滤机，慢速打浆机，包心成型机，盆式菜馅机，以及煮丸子水槽组成的。买机器赠送配方。

欢迎来电咨询13970109890 薛女士

qq:1163987090 也可以加q了解我们产品更多的详情，也可以看操作视频。

鱼丸又叫鱼圆，顾名思义，它是以鱼糜为主要原料加工制成的丸状食品。因为它味道鲜美，富有弹性，既可以做典型的配料，又可以做汤，是沿海地区不可缺少的海味佳肴。鱼丸大致可以分为两大类，带馅的和不带馅的，带馅的又主要以福州鱼丸的名气最为响亮。口感也是最为鲜美。下面小编我来介绍下福州鱼丸的制作（更多详情咨询13970109890,薛小姐），多多参考，多多受益。福州鱼丸是以鱼肉做外皮，以猪肉或者虾等做馅制成的丸子。福州鱼丸制作精细，制作考究，皮薄均匀，色泽洁白晶亮。福州鱼丸以其清香松软，细嫩润滑，只闻鱼香不闻鱼腥等特色享誉盛名。由于福州临海，水产丰富，所以福州鱼丸主要有鳗鱼丸、鲨鱼丸两种，当然也有少量的淡水鱼丸。

下面我们来讲解下鱼丸的制作过程：一、首先将新鲜的鱼（草鱼、鳗鱼、鲢鱼、鲫鱼、海鱼等多种鱼）杀好，去头，把内脏掏掉，主心鱼骨也人工去除，大鱼块剖开2半，放入鱼肉采肉机里面把鱼刺鱼肉进行分离开来：1、杀好的鱼：

2、鱼肉采肉机去鱼刺鱼皮鱼鳞：

二、打浆（打浆是制作鱼丸的一个重要步骤，鱼丸做出来是否好吃主要看这一个步骤）首先我们将采出的鱼肉、冰块、淀粉、精盐、料酒、味精、鸡蛋这些原料准备好。按照下面这个比例称好放在旁边：

鱼肉	150
冰块	85
淀粉	80
精盐	6
料酒	13
味精	3
鸡蛋	4

以15千克鱼肉为例产鱼浆35千克

然后将绞碎的鱼肉倒入搅拌机（慢速打浆机里面）搅拌10分钟以后，鱼浆成了糊糊状，为了达到淀粉与浆料的融合就需要加入冰块，但冰块和淀粉不要一次性加入，需要按比例分次加入，第一次加冰为冰块的量为冰块总数的1/4，加完冰块后再搅拌10分钟左右，使刚才加入的冰块得到充分的吸收，我们就可以开始加入淀粉了，同时配合着进行第二次加冰，加冰和加淀粉一起进行，就是加些冰块，再加些淀粉，加些冰块，再加些淀粉这样的方式，加入淀粉的量是淀粉总量的1/2，这次加冰块的量又是总量的1/4，然后大约搅拌5分钟后，再重复加冰和淀粉，淀粉全部加完，加入剩余的冰块的一半，最后将全部的搅拌配料全部加入，这样不断加入不断搅拌不断加入冰块的目的使得调料得到充分的吸收，会使得鱼丸浆更加的均匀，细嫩，最后再一起搅拌大约20分钟左右就大功告成了。最后搅拌的20分钟对鱼丸的弹性韧性以及松软入味等各方面起着重要的作用。（42慢速打浆机可以打浆容量50斤左右，还有36型，可打浆30斤左右，以及32型，可打浆25斤左右）

三、做馅（包在鱼丸的馅可以是猪肉，虾肉，牛肉等等）猪肉选择五花肉最好，因为五花肉肥瘦间隔，它的瘦肉最嫩，最多汁，它的肥肉遇热易化，这样的肉馅既不油腻又很松嫩。然后我们把五花肉拿到绞肉机里面绞碎：绞碎好的猪肉先放到搅拌机里面搅拌，大约十分钟，我们就可以往里面加葱花，酱油，精盐，香油调味料了，放完调味料后再进行15分钟后的搅拌肉馅就做好了。

猪肉	150
葱花	1
酱油	3
精盐	6
香油	2

以15千克猪肉为例制作鱼丸馅17千克

四、成型，做包心鱼丸要用的就是包心成型机了。我厂生产的包心肉丸成型机有二代和三代，可以做包心鱼丸，包心肉丸，包心牛肉丸等包馅的丸子。最后定型的话可以先下冷水，然后再热水熟化。（以下图片是煮丸水槽煮实心鱼丸的效果图）

本套设备由：300型全不锈钢鱼肉采肉机、200型自动鱼糜精滤机、36型全封闭慢速肉丸打浆机、300型盘式菜馅机、第二代肉丸包心机和自动煮丸水槽六台设备组合而成。本套设备除了可以生产包心鱼丸，还可生产实心鱼丸，增加一台强力绞肉机和高速打浆机亦可生产包心猪肉丸和撒尿牛丸。