

猪肠衣公司 志通肠衣 猪肠衣

产品名称	猪肠衣公司 志通肠衣 猪肠衣
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

产品详情

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临。

- 1、买来的肠外面总是粘附着一些白色的肥肉、粘膜或脂肪类的东西，这些东西都是用不到的，要用手撕掉，猪肠衣厂家，尽量撕的干净些。
- 2、把清理好的肠套在自来水龙头上，然后打开水龙头开关开始冲水，当你看到肠另一头出来的水变得很干净时，就开始一点点的把肠翻过来，边翻边用水冲洗，直到整条肠被全部翻过来。
- 3、把翻好的肠再次冲洗一下，然后放入盆中开始搓洗，搓洗的时候可以加点盐或淀粉，也可以盐和淀粉同时都用，这样能把肠搓洗的更干净些。大约反复洗个三四次吧，看到洗出的水比较干净就可以了。
- 4、接下来的步骤就是刮肠衣了，网上很多教程说用筷子刮肠衣比较好，但我个人感觉筷子不好拿，所以用的是电饭煲盛米饭的那种塑料勺子，刮起来更得心应手。
- 5、把刮出的肠衣再用盐搓一下冲洗干净，然后再用面粉洗一次冲净，最后再用醋洗一次冲净，现在你看到的应该还是比较透明的肠衣了，如果感觉还不是很好就再搓洗一遍吧，因为每个人搓洗的力度是不同的。

?肠衣好坏的评价?

7、规格准确性：指肠衣的折径及厚度的偏差要控制在严格的范围之内，规格不准一方面会造成香肠粗细不均，厚度偏差过大还会造成香肠打弯，及性能下降的现象。

8、肠衣膜透明度：对透明肠衣膜而言，好的透明度对于高品质的香肠是很重要的，它能使消费者清晰地看到香肠的肉质纹理，猪肠衣，吸引消费者产生购买的欲望，增强消费者对产品的第1印象。

9、手感软硬度：好的手感会易于您的使用，灌装后香肠肉感较强，对于模具火腿而言，较软的肠衣可以使其形状棱角分明、圆滑。反之，棱角尖硬，容易使产品出水。

10、肠衣膜亮度：使香肠在货架上非常亮丽、光彩夺目，极易吸引顾客。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临。

怎么鉴别人造肠衣和天然肠衣

1、天然肠衣是用家畜的大、小肠经刮制而制成的，猪肠衣公司，较坚韧、半透明。天然肠衣弹性好，保水性强，可放心食用。人造肠衣的弹性、伸缩性和透气性都较差，填充量也是固定的，高温下有塑胶异味。

2、人造肠衣除了一种胶原蛋白肠衣外，猪肠衣供应，其他人造肠衣一般都不能食用的。即便是可食用的胶原蛋白肠衣，添加剂也易造成安全隐患。如添加有甘油、添加保鲜剂，采用一些增加口感、抗高温等的新工艺。这些工艺累计起来是否安全，也应该引起管理部门的高度重视。

3、选择肠衣时，应先观察，天然肠衣表面会发现明显的血管经络；而人造肠衣则十分光滑，没有痕迹

猪肠衣公司-志通肠衣(在线咨询)-猪肠衣由东莞市志通肠衣有限公司提供。“天然肠衣,猪肠衣,羊肠衣,蛋白肠衣”就选东莞市志通肠衣有限公司(www.dgzt168.com)，公司位于：东莞市清溪镇御泉香山66栋124，多年来，志通肠衣坚持为客户提供好的服务，联系人：于先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。志通肠衣期待成为您的长期合作伙伴！