

香肠肠衣生产厂家 志通肠衣 南京香肠肠衣

产品名称	香肠肠衣生产厂家 志通肠衣 南京香肠肠衣
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

猪肠衣是目前国际市场上的抢手货。现将肠衣半成品的加工技术介绍如下：

1、泡

将猪小肠泡在清水中（用大口瓦坛），冬季泡2~3天，南京香肠肠衣，其它季节1天，并勤换水。

2、刮

将泡好的原肠放在刮板上理顺，用竹制或塑料制刮刀，自左向右均匀刮去肠中的粘膜和肠皮，同时用水漂洗，把色素排净。遇到破1处割断，向时把弯头、披头割去，香肠肠衣生产厂家，冬季需用热水。

3、配

10挂小肠成一把肠衣。

4、腌

将肠衣散开，均匀撒上肠衣专用盐（外贸部门专营），每把用量约0.75公斤，1天后，每把撒0.5公斤盐，主要是撒在把结处。将腌了2次的肠衣装坛内，加盖压实，放在通风处，室温保持在10 左右，相对湿度为85~90%。

肠衣的加工

扯肠清污在生猪屠宰后及时取出内脏，将小肠的一头割断，在其未冷却之前及时扯肠，以一手抓住小肠，另一手将连在小肠上的猪油捏住，慢慢地将小肠往下扯，使猪油与小肠分离，要求不破不断，全肠完整。油、肠分离后，小肠尚有一定温度，不能堆积，必须立即将小肠的内容物捋净，但用劲不能太猛，以免拉断。将肠内容物捋出后，随即将小肠用温水灌洗，以免小肠内的脏物腐蚀肠壁，影响肠衣品质。

肠衣的腌制方法

根据加工方法的不同，肠衣可分为盐渍肠衣和干制肠衣。用肠衣专用盐腌制的肠衣称为盐渍肠衣；而用自然光或烘房等将肠衣脱水干燥、杀菌的肠衣称为干制肠衣。盐渍肠衣的加工相对较容易，但盐渍肠衣的包装、保管、储存和运输难度较大。干制肠衣的包装、保管、储存和运输难度较小，但干制肠衣销路较窄

东莞市志通肠衣有限公司专业从事：天然肠衣，猪肠衣，羊肠衣，蛋白肠衣等产品。我们本着“专业服务，顾客为先”的服务宗旨，优质的服务和高标准高质量的服务意识，赢得了广大客户的信任和赞许。

干肠衣制作方法

浸漂：将洗涤干净的小肠浸入清水中数小时，冬季1~2天。

剥脂：将浸泡好的鲜肠放在木板上，剥去肠管外面的油脂、浆膜、筋膜。然后按鲜肠每10根为1套，放入缸里，每7~8套倒入5%氢氧化钠溶液2500毫升，迅速搅拌小肠，洗去肠上的油脂。

漂洗：小肠放入清水缸中，反复换水，洗去、油脂及的气味。

腌渍：每100码（约91.5米）用盐0.75~1公斤，盐腌渍12~24小时，取出用水漂洗，尽量去净盐份。

吹气：洗净的肠衣，用气泵吹气使肠管膨胀，然后置于清水中，香肠肠衣批发，检查有无漏洞。吹胀的肠衣，挂在通风处晾干。

压平：将干燥的肠衣一头用孔，排出气，再均匀喷上水，香肠肠衣厂家，将肠衣压扁，包扎成把，即可装箱。

香肠肠衣生产厂家-志通肠衣-南京香肠肠衣由东莞市志通肠衣有限公司提供。东莞市志通肠衣有限公司（www.dgzt168.com）为客户提供“天然肠衣,猪肠衣,羊肠衣,蛋白肠衣”等业务，公司拥有“志通肠衣”等品牌。专注于食品饮料加工等行业，在广东 东莞 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：于先生。