

304牛肉腌肉机 德阳牛肉腌肉机 山东炫宇装备

产品名称	304牛肉腌肉机 德阳牛肉腌肉机 山东炫宇装备
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，白胡椒粉10g，304牛肉腌肉机，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。

采用盐水注射机注射盐水后，盐水在肉块内的分布依然是不十分均匀的，需要通过盐水的渗透压渗透到肉块的各个角落，因此，腌制就是一个必须的过程，但是，腌制后的肉块质地变硬，可塑性非常差，粘结不牢固，盐水仍然很难达到均匀渗透，经过腌制的肉类中虽加入了很多盐类，但实际上只有少数的小分子蛋白能够溶出，而经过滚揉后，肌肉组织结构被破坏，能够有利于加速盐水渗透，使得肉质就会变得松软，部分纤维断裂、肌肉松弛、具有良好的可塑性，肉块间结合也变得紧密。盐水与肌肉中的盐溶性蛋白反应后，就会将盐溶性蛋白提取出来，而肌肉纤维中的盐溶性蛋白具有很强的保水性和粘结性，将盐溶性蛋白提取出来后就能够发挥作用，德阳牛肉腌肉机，使肉块的保水性、嫩度、口感和弹性得到很好的提高和改善，实验牛肉腌肉机，这就是滚揉加工所要到达的目的。

滚揉机的使用方法及用途，在南方地区，因为环境湿热所以腌肉就特别流行。腌肉里面放的多的是盐，可是如果肉很硬，盐就只能停留在肉的表面，很难渗到肉的内部。这是人们就会用一些物体来敲打或揉肉。这就是滚揉机的原型。

在上面就是滚揉机设备的用途，简单说就是给肉，使它松软，对于这个滚揉机它的使用方法也很简单，

首先就要将用料先放到滚揉机里面。之后就开始使用滚揉机设备调好时间方式，不锈钢牛肉腌肉机，这里的方式有许多，比如说：逆时针转动，顺时针转动，旋转时转动。要想肉更松软就应该采用方式混合。在这里也有快慢之分，可以快速转动，也可慢速转动，快慢差别也是很大的。混合使用也能使肉更松软。

304牛肉腌肉机-德阳牛肉腌肉机-山东炫宇装备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）是从事“蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,烘干机,风干机,真空包装机,滚揉机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：范经理。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。