

肉制品猪肠衣出售 志通肠衣 肉制品猪肠衣

产品名称	肉制品猪肠衣出售 志通肠衣 肉制品猪肠衣
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

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，肉制品猪肠衣，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，肉制品猪肠衣厂家，但干制肠衣销路较窄

自己在家肠衣的制作方法

- 1、猪小肠(1000g)用流动的水冲洗几次，洗去肠子表面的污物和黏液。
- 2、用剪刀每隔60cm处把小肠剪成断。
- 3、双手捏住猪小肠的一头，保持张开状态，用流动的水灌进小肠中清洗去除小肠内部污物。

4、再用双手捏住小肠开口处的边缘，把开口处向外翻转，再往翻转过来的夹层中灌水。

5、用流水的重量，把剩余部分的小肠向中间推送，这样一边冲水一边翻转小肠，就能把小肠翻转出来，肉制品猪肠衣出售，使内壁向外。

肠衣就是家畜的大、小肠经过刮制而成的畜产品。主要的用途是制作香肠和灌肠的外衣薄膜；羊肠衣还可以制成肠线，用来制作网球拍线。肠衣按畜别分有猪肠衣、羊肠衣和牛肠衣。按部位分有大肠衣、小肠衣。

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。

肉制品猪肠衣出售-志通肠衣(在线咨询)-肉制品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！