

羊肠衣厂家 烟台羊肠衣 志通肠衣有限公司

产品名称	羊肠衣厂家 烟台羊肠衣 志通肠衣有限公司
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

羊肠衣厂家：灌香肠的制作步骤

优质香肠色泽红艳，间有白色夹花，滋味咸口带甜，羊肠衣供应，细品时芳香浓郁。尤其少不了优质的猪肠衣、羊肠衣等肠衣产品，羊肠衣厂家给大家介绍灌香肠的制作步骤。

灌香肠配料

猪羊肠衣适量、瘦猪肉90公斤、白砂糖5公斤、肥猪肉10公斤、精盐3公斤、味精200克、白酒750克、鲜姜末(或大蒜泥)150克。

猪大肠可以做腊肠吗

可以。天然肠衣是用家畜的大、小肠经刮制而制成的。大肠小肠都是可以的。肠衣大体上可分为天然肠衣以及人造肠衣。按畜别可分为猪肠衣、羊肠衣和牛肠衣。根据加工方法的不同，肠衣可分为盐渍肠衣和干制肠衣。按部位又可分为大肠衣、小肠衣。

做腊肠猪大肠还是猪小肠好

猪大肠也可以做腊肠，但是，使用最多的是小肠，小肠也更好。因为小肠的油脂较少，还有，羊肠衣厂家，小肠的的韧性和颜色更为鲜艳，有光泽。

盐渍肠衣加工法

一、浸泡 将去除粪便后的鲜肠浸入水中，肠中灌入清水，一般春秋季节水温28 左右，冬季水温33 左右，夏季则用凉水浸泡，天气z热时可以在浸泡水中加冰。浸泡时间18- 24小时。

二、刮肠 将浸泡好的肠取出，放在木板上逐根刮制。手工刮制可用竹板或无刃的刮gua刀，羊肠衣供应商，刮去肠内外的不用部分，一般只需刮肠内壁(粘膜面)，即可得到透明的薄膜。刮时要用力均匀，避免将肠刮破。

三、灌入水 刮光后可将自来水龙头插入肠的一端冲洗，烟台羊肠衣，并检查有无漏水的破孔或溃疡，不能用的部分需割除，然后再洗净。

使用猪肠衣对香肠制作有哪些好处

在食品、肉类、海鲜、食品以及化工产品领域多会使用猪肠衣来进行包装，以实现优良的阻隔性、耐化学性、耐高温低温性能以及力学性能等。将猪肠衣作为低温灌肠制品的包装使用时，对于灌制品的生产、销售、流通存储等都有着非常重要的作用，猪肠衣必须要能够保护香肠不会受到微生物、化学、物理等方面的污染；并且还要能够保持香肠所需要的物理状态；并且还可以告诉购买香肠的人在香肠中所包含的成分。

羊肠衣厂家-烟台羊肠衣-志通肠衣有限公司(查看)由东莞市志通肠衣有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市志通肠衣有限公司（www.dgzt168.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!