羊肠衣公司 志通肠衣公司 南昌羊肠衣

产品名称	羊肠衣公司 志通肠衣公司 南昌羊肠衣
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

干制肠衣使用注意事项

1.干制肠衣在干制燥状态下要注意尽量避免互相摩擦或拉扯，查看过的样品尽量不要去灌装，因为摩擦或拉扯有可能给肠衣造成机械损伤导致灌装时破损。

2.干制肠衣使用前需要浸水，时间不要低于5分钟，水温35度左右z佳，常温也可以但要适当延长浸泡时间。此过程是为了增加肠衣柔韧性，避免灌装时破损。

3.干制肠衣灌装时一定要注意灌装机灌装管与自动纽结器保持同心，有的设备长时间使用后会发生灌装管弯曲或者纽结器错位的问题，这些都会导致灌装时破损的发生。

4.纽结器需要做适当调整!多试几次调到合适的松紧度，速度，这些都可以有效避免灌装破损。

5.如果使用扎线机，则要注意不要扎的过紧，应当比盐渍肠衣略松，羊肠衣供应商，否则可能会出现勒破肠衣现象。

6.为了口感更好一定不要做预干制燥处理，干制肠衣跟馅料结合很好不需要做预干制燥，否则口感会发硬。

灌香肠肠衣怎么洗

往猪小肠上撒100g左右面粉，再次充分揉搓小肠，把小肠黏液和异味去除干净，并用流动的水冲洗一遍。

再把小肠套在水龙头上，打开水龙头灌l水进去，清洗，南昌羊肠衣，并重复步骤4和步骤5把小肠翻转回原状。剪刀手势夹住肠，顺着肠子的方向刮去下，重复几次，肠子里面的脏东西，很快就冲出来了。经过多次灌l水的肠子，变得透明。不用担心刮破。

再次用双手捏住猪小肠的开口处，羊肠衣公司，仔细揉搓几下，羊肠衣供应，使表皮薄膜和内层分开。

猪小肠要怎么洗才干净

先把小肠外壁冲洗干净，再用筷子把小肠翻过来，内壁朝外，(翻的时候，没翻跟翻的要分开，不然脏东西会粘在外壁上)，接着拿大粒盐，地瓜粉，醋放进去(选大粒盐是因为可以把大粒大粒的盐当砂子一样的作用)，然后不断且反复的抓揉搓洗，当小肠内壁的粘状物都被大粒盐搓下来之后，倒入温水将之洗净。捞出来后再放入一些面碱，就是食用的碱，再返复的搓洗，再用温水清洗几遍捞出就大功告成了。经过这两次的加料搓洗，保证一点异味都没有了。

羊肠衣公司-志通肠衣公司-南昌羊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）在食品饮料加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，志通肠衣一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：于先生。