

# 羊肠衣 羊肠衣批发商 志通肠衣

产品名称	羊肠衣 羊肠衣批发商 志通肠衣
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

高品质的肠衣对香肠而言应达到以下几点要求：

- (1) 好的氧气、水汽及香味阻隔性；
- (2) 好的物理机械性能以满足灌肠工艺的要求；
- (3) 好的肉粘性能防止水份及肉汁从肉中溢出；
- (4) 安全可靠的食品卫生性；
- (5) 耐蒸煮性能满足香肠杀菌工艺的要求；
- (6) 肠衣表面光亮度及印刷效果；
- (7) 好的规格性能价格比。

肠衣作为香肠的外包装，其基本的功能就是保证香肠在一定条件及时间内不变质，以满足贮存及流通的需要。这种功能由肠衣的阻隔性指标所提供的，即：氧气阻隔性、水汽阻隔性、香味阻隔性。

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，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。遇到破口处割断，向时把弯头、披头割去，冬季需用热水。

### 3、配

10挂小肠成一把肠衣。

### 4、腌

将肠衣散开，羊肠衣批发商，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，羊肠衣厂，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%。

### 灌香肠的肠衣怎么洗

把猪小肠上面粘连的油和膜去除。用一只手抓住猪小肠的一端，另外一只手把小肠从头捋到尾，捋掉小肠里面的脏东西，用水清洗干净。然后拿一根筷子倒立，从猪小肠外面的一端的2-3厘米处往(比较长的那端)里面插，把整条猪小肠(较长一段)都捋到筷子上，羊肠衣批发，就露出筷子尖了，羊肠衣，这样就可以很轻松的把猪小肠内层翻过来。把猪小肠全部翻内层朝外。翻面的猪小肠用淀粉、生面粉或盐和洗洁精反复揉搓，也可以倒少许食用油搓洗一下，再加清水洗，洗后要有清水冲洗2-4次就可以了。

。

羊肠衣-羊肠衣批发商-志通肠衣(推荐商家)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.dgz168.com](http://www.dgz168.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。志通肠衣——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市清溪镇御泉香山66栋124，联系人：于先生。