

烤肠猪肠衣出售 志通肠衣 烤肠猪肠衣

产品名称	烤肠猪肠衣出售 志通肠衣 烤肠猪肠衣
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

肠自内向外分成粘膜、粘膜下层、肌层和浆膜4层。根据畜别和加工成品的不同要求，对上面四层的处理也不一样。品质优良的肠衣应是坚韧半透明的。现在新兴的为胶原蛋白可食用肠衣。

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，烤肠猪肠衣供应商，赢得了广大客户的信任和赞许。

将猪的小肠洗净，浸泡在清水中，冬季1~2天，夏季部分时间；浸好的鲜肠放在板上，去除肠外的油脂薄膜和面筋，烤肠猪肠衣供应，冲洗干净。

用处理，将原来的香肠翻过来清洗，每10根装一套，放在一个匹配的圆柱体或木头里，烤肠猪肠衣，每70-80根与5%混合约2500毫升，然后倒入一个圆柱体或盆里，然后用竹竿快速搅拌肠子，这样肠道上的油脂就可以洗净，烤肠猪肠衣出售，15-20分钟的漂洗可以使肠子干净，颜色更好，脱脂时间更长，白天的热可以稍微短一些，天气稍微长一点，但不能超过20分钟，或者肠子被腐蚀成废品。

蛋白香肠的制作

1、备料：瘦肉切长方条，每块不超过100克。脂肪切长方条，宽7-8厘米。组织蛋白颗粒均匀，无霉变、无硬粒、无杂质。标准猪、牛小肠衣。

2、排酸或解冻：鲜肉放入温度4-12℃、湿度85%的室内排酸12-14小时，冻肉放入容器或水池内，解冻12-14小时。

- 3、腌制：将盐和硝料均匀拌入肉块中，装入腌制容器内压紧盖严，温度控制在4-15℃ 存放48小时以上。
 - 4、脱腥：组织蛋白温水浸泡40-60分钟，用清水清洗并甩干2-3次为宜。
 - 5、调制：将腌肉绞碎，红曲粉倒入蛋白中拌均，在与碎肉、辅料搅均至粘稠状。温度控制在17℃ 左右为宜。
 - 6、灌装：将调制料灌入肠衣内，每节长20厘米左右。肠与肠之间保持2 - 3厘米距离。
 - 7、烘烤：温度50-75℃ ，烘烤40分钟左右使肠表面干燥，光亮呈半透明状。
 - 8、熏制：温度35-45℃ 左右、时间4-6小时。
 - 9、干燥：温度15-18℃ ，湿度75%、通风2m/s，时间30-40分钟即成品。
- 香肠外观红润而有光泽、弹性良好、风味浓郁、营养全面。

烤肠猪肠衣出售-志通肠衣(在线咨询)-烤肠猪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。