

冷冻食品猪肠衣 东莞志通肠衣 冷冻食品猪肠衣厂商

产品名称	冷冻食品猪肠衣 东莞志通肠衣 冷冻食品猪肠衣厂商
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

盐渍肠衣的制作方法

浸漂：将猪小肠除去粪便后，浸入水中，向肠内灌入20 左右的清水，在净水中浸泡24小时。

刮肠：浸漂后捞起，用竹板刮去肠内外的多余的组织，并刮去肠粘膜面从而得到透明的膜，注意避免被刮破。

灌水：将水龙头插入肠的一端冲洗，如发现破孔或溃疡须割除，再洗净。

量码：冲洗后的肠衣每100码(约91.5米)合为一把，误差不能超过1米，冷冻食品猪肠衣哪家好，每把不超过16节，每节不短于2米

灌香肠的配方比例是多少？

专业的盐渍猪肠衣厂家，经营销售各种肠衣产品。以此为拓展给大家介绍一下关于灌香肠的知识，一般灌香肠的配方比例如下：

灌香肠以10公斤肉为例：要配上400克白糖、30克味精、200-300克白酒或黄酒、300-400克精盐、600克生姜榨出的汁。

此外，还可以配上陈皮、丁香、八角、花椒等各30克左右，外加20克硝水。

即：白糖：味精：料酒：精盐：生姜汁：配料：硝水=40：3：25：35：60：3：2。

料配好后，要用手反复搅拌，使肉和配料充分拌匀。

间隔1小时左右，待配料入肉后便可以利用猪羊肠衣来进行灌制。

盐渍肠衣

(一)浸漂 将原肠(去粪便后的鲜肠)浸入水中，肠中灌入清水，一般春秋季节水温28℃左右，冷冻食品猪肠衣厂家，冬季33℃左右，夏季则用凉水浸泡，冷冻食品猪肠衣，天气最热时可以加冰。浸泡时间18~24小时。浸泡的水应清洁，不可含有矾、硝、碱等物质。

(二)刮肠 将浸泡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刀，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，避免刮破。

冷冻食品猪肠衣-东莞志通肠衣-冷冻食品猪肠衣厂商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)是从事“天然肠衣,猪肠衣,羊肠衣,蛋白肠衣”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：于先生。