

羊肠衣 东莞志通肠衣 羊肠衣批发商

产品名称	羊肠衣 东莞志通肠衣 羊肠衣批发商
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

自己制作肠衣的小贴士

- 1、制作香肠的肉肥瘦比例最好是3：7，肥瘦比例可以根据自己的喜好调节，不过不要太瘦，太瘦的话香肠吃起来会比较柴。
- 2、晾晒好的香肠放在阴凉通风的地方可以保存一个冬季，天气转暖以后可以将吃剩的香肠放入冰箱的冷冻室中，冷冻保存，以防变质。也可以在香肠晾干水分以后就放入冰箱的冷藏室保存，羊肠衣批发商，以防晾晒时间过长香肠变干口感不滋润了。
- 3、灌制香肠可以按照我说的办法，也可以将腌好的肉和洗好的肠衣拿到专门灌制香肠的地方请人代为灌制，这样会省事很多。
- 4、香肠的制作适合四川等湿润阴凉的地方，羊肠衣，北方的气候室外太冷，室内太热，不太适合制作香肠。
- 5、肠衣可以在自由市场卖猪肉的地方买到。

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，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，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，羊肠衣哪家好，这样肠道上的油脂就可以洗净，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，羊肠衣公司，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。

采用健康牲畜消化系统的食道、胃、大肠及泌尿系统的膀胱等器官，经过加工，保留所需要的组织即为肠衣。根据加工方法的不同，肠衣可分为盐渍肠衣和干制肠衣。用肠衣专用盐腌制的肠衣称为盐渍肠衣，如：盐渍猪肠衣、盐渍猪大肠头、盐渍猪肥肠、盐渍绵羊肠衣、盐渍山羊肠衣、盐渍牛小肠和盐渍牛大肠等；而用自然光或烘房等将肠衣脱水干燥、杀菌的肠衣称为干制肠衣，如：干猪肠衣、干牛肠衣、干猪膀胱、干猪套管肠衣、干羊套管肠衣等。根据加工采用动物器官部位的不同，肠衣又可分为小肠、大肠、膀胱、拐头(盲肠)、胃、食道等。用小肠加工的有：盐渍猪、绵羊和山羊肠衣、盐渍牛小肠、干制猪肠衣、干牛肠衣、干猪和干羊套管肠衣等；用大肠加工的有：盐渍牛大肠、盐渍猪大肠头和盐渍猪肥肠等；用食道加工的有：干制牛食道和干制羊食道等；用胃加工的主要有：盐渍小羊胃(带奶汁)；用盲肠加工的有：盐渍和干制牛、羊拐头；用膀胱加工的有：盐渍和干制猪膀胱、干制牛膀胱等。

羊肠衣-东莞志通肠衣-羊肠衣批发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)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。