

香肠猪肠衣 东莞志通肠衣 香肠猪肠衣厂

产品名称	香肠猪肠衣 东莞志通肠衣 香肠猪肠衣厂
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，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。

自己在家肠衣的制作方法

把翻转后的小肠加入3汤匙盐揉搓，至小肠内壁没有污物，再用流动的水冲洗一遍。

再往猪小肠上撒100g面粉，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。然后再把小肠套在水龙头上打开水龙头灌l水清洗，并重复步骤4和步骤5把小肠翻转回原状。

再次双手捏住小肠开口处，仔细揉搓使表皮薄膜和内层分开。

把分开后的表皮薄膜小心撕掉，并清除掉小肠上的白色油膜和筋，操作时小心不要撕破小肠。

最后再次翻转小肠使内壁向外，平铺在案板上，用方棱筷子的边缘去除肠衣内壁的厚膜，这时会发现留下了乳白色透明薄膜，香肠猪肠衣厂，这就是灌香肠需用的肠衣。

高品质猪肠衣半成品应具备哪些要求

猪肠衣是较常见的，口感也非常的好，香肠猪肠衣，适合制作一些红肠之类的所以对猪肠衣半成品就有着较高的品质要求：

猪肠衣不仅能够保护香肠不会受到微生物、化学、物理等方面的污染；

能够保持香肠所需要的物理状态；

还可以直观的告诉购买者在香肠中所包含的成分，猪肠衣的可扩容性比较好，不容易破掉

而且猪肠衣没有那么大的味；猪肠衣要具有较好的氧气、水汽及香味的阻隔性；

具有较好的韧性、可伸缩性，满足灌肠工艺要求；

具有较好的肉粘性，防止水分和肉汁的流出；

具有安全可靠的食品卫生性；具有耐高温耐蒸煮性，能够满足香肠的杀菌工艺要求；规格齐全，香肠猪肠衣出售，性价比较高。

只有合格的猪肠衣才能制作出美味的香肠，才能保证食品安全。作为专业的猪肠衣厂家，一定要严格把关，保证猪肠衣的质量。

香肠猪肠衣- 东莞志通肠衣-香肠猪肠衣厂由东莞市志通肠衣有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市志通肠衣有限公司（www.dgzt168.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!