

天津牛肉解冻机 牛肉解冻机定做 中汇制冷

产品名称	天津牛肉解冻机 牛肉解冻机定做 中汇制冷
公司名称	山东中汇制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州高新区青田办事处高四路与新八路交口南200米
联系电话	18222811360

产品详情

用盐水或醋解冻，把冻羊肉先放在冰箱冷藏室1小时左右，就能让冻肉稍变软。因为冷藏室的温度一般在0摄氏度左右，可先软化冻肉。然后就将肉放在盐水里彻底解冻。盐水可以加速冰的融化，而且不会孳生细菌。此外，还可以将叉子蘸点醋叉入肉中，也可以加快解冻速度。

微波炉解冻，用微波炉解冻时，一定要用档，而且是逐步加热。一开始先加热两分钟左右，然后根据肉解冻的程度再确定加少细寸间，直到完全解冻。切忌一开始就加热10分钟。

水解解冻，用方便袋包好肉后再放入冷水，不然会有很多鲜味及营养融入水中。

室温解冻，将冻肉用保鲜膜包起或放入到保鲜盒早放在桌面慢慢解冻，鲜味损失不大，当天能吃上。不过，是空气湿度比较大，避免出现品表面干燥。注意解冻时尽量别记东肉直接暴露在空气中，会有冷凝水，让肉湿滴滴的。

铝盆解冻，把一个铝盆底朝上放在桌上，天津牛肉解冻机，然后把冻肉放在铝盆的底上，接替再把另一个铝盆底部朝下，轻轻地压在冻肉上。大约压5分钟左右，牛肉解冻机定做，即可解冻。这是利用铝制品极强的导热性，把冻肉两端紧贴在铝锅上时，冻肉就通过铝盆讯谏和周围空气做热交换，不停的热交换后，冻肉就会在很短的时间化开了。

冷水解冻

1、静水解冻。先将冻肉密封在塑料袋里，然后将冻肉放在冷水中，如果肉漂浮起来，牛肉解冻机价格，就用盘子等重物压在上面，保证肉全部浸入水中，大概浸泡一小时左右就可以让肉充分解冻，较之自然放置解冻效率更高。

2、流水解冻。可以用冷水冲洗肉解冻，水流常速即可，要比浸泡在冷水中更快。

小贴士：1、如果是静水解冻，牛肉解冻机厂家，可以在盆中加入少许盐，一方面加速冰的融化，一方面又不会滋生细菌。

2、用流水解冻要比静水解冻更好，但是由于水的浪费太严重，所以一般只在小肉块的解冻上使用。

9倍化冰，分离解冻水分，什么都不用干，不破坏食物的营养结构，快速化解烹饪所需食物，过程中细菌会滋生很多倍。

天津牛肉解冻机-牛肉解冻机定做-中汇制冷(推荐商家)由山东中汇制冷设备有限公司提供。山东中汇制冷设备有限公司(zhzlsb.tz1288.com)位于滨州高新区青田办事处高四路与新八路交口南200米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前中汇制冷在传送带中享有良好的声誉。中汇制冷取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。中汇制冷全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。