

生食牛肉加工/熟食牛肉加工两者设备差距/一套牛肉羊肉设备与技术

产品名称	生食牛肉加工/熟食牛肉加工两者设备差距/一套牛肉羊肉设备与技术
公司名称	山东普英工业装备有限公司
价格	100.00/台
规格参数	牛肉加工设备:2-3吨牛肉机器 牛肉加工设备:生食设备牛排，牛肉卷机器 熟食牛肉加工:红烧牛肉，酱卤牛肉
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州路3750号（注册地址）
联系电话	18365647762

产品详情

（一五零，五四八三，七七零零，刘楠）生食牛肉加工/熟食牛肉加工两者设备差距/一套牛肉羊肉设备与技术，牛肉加工生产技术应用，设备工艺师傅提供牛肉腌渍设备，牛肉注射机器，牛肉卤煮设备，牛肉包装设备，牛肉杀菌设备，牛肉机器应用，全套设备生食与熟食之间的关系，专业牛肉设备加工。

牛肉熟食生产加工有卤煮工序，卤煮对于肉的品质有非常严格的要求，一套熟食的把控，菌类的是否超标，杀菌锅是否配置等都有非常严格的关系专业牛肉加工设备，

主要加工品种：酱卤牛肉、五香牛肉、牛肉干、牛肉脯、牛肉粒、牛肉丝等制品的加工；

主要设备类型：前处理的解冻、清洗、腌制；熟化加工的煮制、烘烤、风干、炒制；成品处理的冷却、包装、杀菌、输送等系列加工设备。

如果是工厂基础设施已经搞好，就差生产加工牛肉干的设备，那么这块投资是不算大的。生产牛肉干主要的加工设备有，牛肉切条机，切片机，牛肉盐水注射机，牛肉腌制真空滚揉机，烟熏烘干炉，真空包装机等。

下面着重说说加工牛肉干必须用的机器，牛肉盐水注射机和牛肉真空滚揉机。内蒙古很多加工牛肉干的朋友，还有不少没使用盐水注射机和真空滚揉机的。他们也都知道有这么回事。但是搞不清出这2台机器怎么用，也不清楚，究竟是应该使用真空滚揉机还是盐水注射机好。一般来说，加工不超过3斤的牛肉干块，腱子肉块，肋条

，可以不用盐水注射机，直接用真空滚揉机来滚揉，加淀粉和[辅料](#)

是没问题的。如果是加工4斤开外的大牛肉干块，还是要使用盐水注射机先扎孔，注射一下淀粉和蛋白，然后再放进真空滚揉机加工1个小时，这样，2台机器一搭配，出成率高，效果均匀，口感好。切面看不出加工滚揉的痕迹，没有面面的感觉。

每个朋友都是根据自己的实际需求来确定需要只用真空滚揉机，还是搭配一台小的盐水注射机使用的。总的来说，同时选用2台设备的用户更多一些。下面给您说说，加工酱牛肉干，卤牛肉干选用哪种真空滚揉机较好。

牛肉干加工宜选用摔打力强的真空滚揉机。牛肉干真空滚揉机以滚齿结构幅度大，减速机齿轮以大齿轮为宜，这样速比大，转速快，摔打力强，更快更好的摔打入味。这种牛肉干真空滚揉机比一般普通真空滚揉机效果明显、吸收辅料、水分也多。

加工牛肉干真空滚揉机宜选用摔打力强的，这是由牛肉干的肉质特性决定的。肉食加工都用真空滚揉机/注重滚齿导板设计让真空滚揉机效果又快又好。真空滚揉机上市10多年，很多买了真空滚揉机的用户朋友，并没有使用出好的效果。有不少牛肉干用户反映一些真空滚揉机的摔打性能不强，入料、吸收辅料，均匀度差一些，滚揉好长时间出不来工艺效果。

究其原因，就是真空滚揉机的内部滚齿走向，出料导板设计，以及减速机齿轮变速这些方面找原因。对于不同的肉食加工，不是所

有的真空滚揉机都是合适的，只有针对您自己的[产品](#)

特点，选择符合工艺要求的肉食真空滚揉机才行。比如，牛肉干的纤维组织比较致密，这类肉食加工宜选用大功率，大速比的齿轮，并且滚齿走向趋向于幅度大比较好。这样加工牛肉干又快又好。