

烤肠肠衣厂 烤肠肠衣 东莞市志通肠衣

产品名称	烤肠肠衣厂 烤肠肠衣 东莞市志通肠衣
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

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

扯肠清污

在生猪屠宰后及时取出内脏，将小肠的一头割断，在其未冷却之前及时扯肠，以一手抓住小肠，另一手将连在小肠上的猪油捏住，烤肠肠衣厂商，慢慢地将小肠往下扯，使猪油与小肠分离，要求不破不断，全肠完整。油、肠分离后，小肠尚有一定温度，不能堆积，必须立即将小肠的内容物捋净，但用劲不能太猛，以免拉断。将肠内容物捋出后，随即将小肠用温水灌洗，以免小肠内的脏物腐蚀肠壁，影响肠衣品质

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，烤肠肠衣厂，欢迎新老客户莅临

肠衣好坏的评价

肠衣开口性：开口性好坏对香肠的灌装是很重要的。若开口性不好，则肠衣套管及充填都较费劲，会直接影响到操作工人的工作效率。

规格准确性：指肠衣的折径及厚度的偏差要控制在严格的范围之内，规格不准一方面会造成香肠粗细不均，厚度偏差过大还会造成香肠打弯，及性能下降的现象。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

猪肠衣就是指猪小肠经过加工刮制后一层透明的薄膜，用手撕裂呈网状的、很细的纤维。这种纤维是蛋白纤维，烤肠肠衣供应商，因它的构成系网状纵横交错，故它的纵向拉力、

横向拉力均较强，烤肠肠衣，它是香肠或腊肠外面一层很薄的衣膜，既适用于手工灌肠，也适用于机器灌制。

用猪肠衣灌制的香肠不染色，用肉眼能看到香肠的馅料，给人以清洁卫生的感觉，能增加食欲，并且在一定时期内不会变味、变质，储存、外出携带和就餐都十分方便。

烤肠肠衣厂-烤肠肠衣- 东莞市志通肠衣(查看)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) 是广东 东莞,食品饮料加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在志通肠衣领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创志通肠衣更加美好的未来。