

鹌鹑蛋加工设备采购 诸城众工机械 鹌鹑蛋加工设备

产品名称	鹌鹑蛋加工设备采购 诸城众工机械 鹌鹑蛋加工设备
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

诸城市众工机械有限公司自主研发生产的卤蛋锅，高效节能，技术成熟，欢迎朋友们前来考察！

诸城市众工机械生产的卤蛋锅性能特点：

9、杀菌温度，鹌鹑蛋加工设备厂家，时间记录功能。

10、手动、自动分离，可单独操作。

11、电子、机械双超压保护。

12、电子温度偏差校正。

13、电子超温度自动保护。

14、机械双安全连锁。

15、锅内各点温度差（热分布） ± 0.56

16、适应处理的包装物：鸡、鸭蛋类

23.主持人：鹌鹑蛋还可加工成五香熏鹌蛋，它的配料标准和产品特点又是什么呢？

专家：五香熏鹌蛋的配料标准为：每50千克鹌鹑蛋需shi盐1千克，酱油2千克，花椒250克，肉蔻、大料、大葱、辣椒、桂皮各50克，白糖2.5千克，净膛鹌鹑20只。用这些配料加工成的五香熏鹌蛋外形完整，色泽红黄，咸甜适口，软硬适中，色鲜味美。

五香熏鹌蛋的加工工艺流程为：选蛋 煮蛋 去壳 煮制 晾干 熏制。前面的选蛋、煮蛋和去壳三个环节和盐水鹌蛋的要求相同，将去壳的熟鹌蛋准备好后，将净膛鹌蛋放入锅内，鹌蛋加工设备采购，加入凉水2千克及shi盐、酱油等配料，烧开，然后用文火炖2小时，把净膛鹌蛋连同作料一齐捞净，再放入剥好的鹌蛋，用文火炖1小时，捞出晾干。熏制时把晾干的鹌蛋摆放在铁筛上，放入烧热的铁锅内，锅底内事先放些木屑，出现浓烟时盖上锅盖，鹌蛋加工设备，熏制20分钟出锅，即为成品。

诸城市众工机械生产的鹌蛋生产线包括：清洗-蒸煮-破碎-剥壳-卤煮-包装-杀菌.

鹌蛋杀菌锅

全自动高温杀菌锅，大型高温杀菌设备鹌蛋高温杀菌锅有一些前期考察食品行业项目的客户会问我，怎样才能保证用杀菌锅杀菌完产品之后不会破坏食品的风味呢？像是果蔬制品是不适合用全自动高温杀菌锅进行高温杀菌的，除此之外大部份食品都适合用高温杀菌，特别是闻名全国的北海咸鸭蛋，鹌蛋加工设备品牌，使用众工高温杀菌锅熟化鸭蛋，出油率也很高，而且速度很快。

鹌蛋加工设备采购-诸城众工机械-鹌蛋加工设备由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（www.zczgjx.net）为客户提供“杀菌锅,夹层锅,变温压差果蔬膨化设备,鹌蛋生产线”等业务，公司拥有“诸城众工机械”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：刘莎莎。