

## 河北鱼丸机机械原理厂家报价「多图」

产品名称	河北鱼丸机机械原理厂家报价「多图」
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

贡丸，鱼丸机机械原理，泉州传统特色小吃。大陆人以为，一如贡糖，冠上一个贡字，就是说，它也是进贡给皇帝的贡品，但是，根据台湾贡丸世家的人考据：贡丸原名是“擻(扛的繁体字闽南音“gong”)丸”。闽南话的贡丸的“贡”通“擻”，即捶打。相传古代泉州市石狮县有一孝子为了做出鲜美的汤给母亲喝，到处找材料，在一次沉思的时候无意间拿着木槌一直捶打着一块猪腿肉，当他把捶打过的猪肉放入汤中煮出后，发现味道如此鲜美，再多次实践后便创造出贡丸的作法。受“贡丸”这道菜的影响，泉州很多特色小吃都是打成泥的，比如鱼肉羹，鱼丸，牛肉羹，萝卜糕等等，这些都是泉州地区家家户户会做的传统菜。和我们熟悉的牛肉丸是差不多的，也是用杠子把肉反复捶打，把肉捣烂，去掉肉筋，做成丸子，丸子因此吃起来更加有弹性，又因为它很有弹性，所以又叫做跳丸。

肉丸机用于制作猪肉丸、鱼肉丸、牛肉丸、鸡肉丸、贡丸等各种肉丸。肉丸成型机采用不锈钢材质，丸子直径可达15-35mm，可以制作各类爽脆，有韧性、有弹性的猪肉丸、鱼丸、牛肉丸、贡丸、鸡肉丸等，不仅花色品种繁多，口味可自由变换以外，还在原有的基础上大大降低了生产成本。

市场批发：直接批发给零售商，每天批发1-2吨，每斤利润1-2元，月利润6-10万元。

肉丸机一般由绞肉机、打浆机、成型机组成。根据所做肉丸的肉类不同，打浆又分为高速打浆机和慢速打浆机。

以做猪肉为例，先浆肉清理好，通过绞肉机绞成肉碎。再放入高速打浆机内打成肉茸，后放入成型机内制成圆形物。

包心肉丸机选用不锈钢材质，丸子直径18-25mm和25-35mm两种，内包馅料的多少能自由调节，可以制作各种爽脆，有韧性，有弹性的包心肉丸，包心鱼丸等。

河北鱼丸机机械原理厂家报价「多图」由诸城市瑞恒食品机械厂提供。河北鱼丸机机械原理厂家报价「多图」是诸城市瑞恒食品机械厂（[www.zcruiheng.cn](http://www.zcruiheng.cn)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：李家义。