

牛肉干烘干设备公司 东营牛肉干烘干设备 选浩鼎机械

产品名称	牛肉干烘干设备公司 东营牛肉干烘干设备 选浩鼎机械
公司名称	诸城市浩鼎机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西土墙工业园区
联系电话	13792626566

产品详情

切割

这道工序是为了下道炸制方便和牛肉干的分级，以便得到更大的利润，牛肉干烘干设备公司，将牛肉条切割成10 cm的特别（敏感词）精的产品，5cm的锥形牛肉干，剩下的是3cm左右的三角牛肉干，按质论价，更能提高产品档次。

炸制

一般的牛肉干都有这一步的操作，当然也因人而异，可能有的朋友就喜欢不油炸的哪种味道，炸出的牛肉干无论是品味还是色泽都更胜一筹。规模大一些就可以选用油炸机，干净卫生。炸牛肉干的油特别（敏感词）好用纯度高的葵花油，而且要经常的更换。

腊肠的加工技术概要如下：

一、肠衣的制备

取清除内容物的新鲜猪或羊，剪成1米左右的小段，牛肉干烘干设备厂，翻出内层洗净，置于平板上，用有棱角的竹刀均匀的刮去浆膜层、肌肉层及粘膜层后，剩下的色白而坚韧的薄膜（粘膜下层）即为肠衣。刮好、洗净后泡于水中备用。若选用盐渍肠衣或干肠衣，用温水浸泡，清洗后即可。

二、原料肉预处理

选用猪后臀，东营牛肉干烘干设备，肥瘦比为3:7为宜。瘦肉绞成0.5-1.0立方厘米的肉丁，肥肉用切丁机或手工切成1立方厘米的丁后用35-40℃热水漂洗去浮油，沥干水备用。

三、配料

广式腊肠：原料肉10kg，精盐0.32kg，白糖0.7kg，酱油0.1L，白酒0.2L，味精20g，亚1g（用少量水溶解后使用）

麻辣香肠：原料肉10kg，精盐0.25kg，白糖0.3kg，酱油0.1L，白酒0.2L，味精20g，花椒粉15g，胡椒粉30g，五香粉30g，辣椒粉8g，姜粉20g，亚4g（用少量水溶解后使用）

四、腌制灌装

将绞切后的肉及其他辅料搅拌均匀，腌30分钟后即可灌入肠衣，按要求长度结扎。

五、刺孔漂洗

用排孔排气后，置于温水中将肠衣漂洗干净。

六、整理挂好

将腊肠的绳索穿挂在竹竿上，放在推车的架子上，并按一定的间距挂好，推入烘干房。

干燥机是通过加热使物料中的湿分(一般指水分或其他可挥发性液体成分)汽化逸出，以获得规定湿含量的固体物料的机械设备。本文主要介绍干燥机的干燥过程。

干燥过程需要消耗大量热能，为了节省能量，某些湿含量高的物料、含有固体物质的悬浮液或溶液一般先经机械脱水或加热蒸发，再在干燥器内干燥，以得到干的固体。

干燥的目的是为了物料使用或进一步加工的需要。如木材在制作木模、木器前的干燥可以防止制品变形，陶瓷坯料在煅烧前的干燥可以防止成品龟裂。另外干燥后的物料也便于运输和贮存，如将收获的粮食干燥到一定湿含量以下，以防霉变。由于自然干燥远不能满足生产发展的需要，各种机械化干燥器越来越广泛地得到应用。

在干燥过程中需要同时完成热量和质量(湿分)的传递，保证物料表面湿分蒸汽分压(浓度)高于外部空间中的湿分蒸汽分压，牛肉干烘干设备价格，保证热源温度高于物料温度。

热量从高温热源以各种方式传递给湿物料，使物料表面湿分汽化并逸散到外部空间，从而在物料表面和内部出现湿含量的差别。内部湿分向表面扩散并汽化，使物料湿含量不断降低，逐步完成物料整体的干燥。

物料的干燥速率取决于表面汽化速率和内部湿分的扩散速率。通常干燥前期的干燥速率受表面汽化速率控制;而后，只要干燥的外部条件不变，物料的干燥速率和表面温度即保持稳定，这个阶段称为恒速干燥阶段;当物料湿含量降低到某一程度，内部湿分向表面的扩散速率降低，并小于表面汽化速率时，干燥速率即主要由内部扩散速率决定，并随湿含量的降低而不断降低，这个阶段称为降速干燥阶段。

牛肉干烘干设备公司-东营牛肉干烘干设备-选浩鼎机械(查看)由诸城市浩鼎机械有限公司提供。诸城市浩鼎机械有限公司(www.zxhaoding.cn)是山东潍坊,机械加工的企业,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。在诸城市浩鼎机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创诸城市浩鼎机械更加美好的未来。