

旭恩节能蒸汽发生器立式

产品名称	旭恩节能蒸汽发生器立式
公司名称	广州红巨鸟贸易有限公司
价格	6800.00/台
规格参数	品牌:旭恩 型号:9-809 产地:广东
公司地址	广州市花都区花东镇象山村四队一巷20号201
联系电话	02029871681 13660455966

产品详情

调味料加工蒸汽发生器珠海嘉顿公司用例

所谓的“柴饭，油，盐，沙司，醋和茶”和沙司作为其中之一，自然具有“为蛋糕增添画龙点睛”。做饭和用餐，可以说是正义美食的灵魂，时刻诱使您的味蕾。但是，调味酱种类很多，每种调味酱的生产和加工技术都不同。以牛肉酱为例，牛肉酱是牛肉的调味品。牛肉酱采用传统工艺制成，并巧妙地结合了厨房食谱。但是，美味的牛肉酱并不是那么容易制作。这不是为了制作美味的牛肉酱供出口。珠海嘉顿酒业有限公司在旭恩购买了三套调味料加工电蒸汽发生器设备。

珠海佳顿酒业有限公司的办公地址位于珠海口西岸的核心城市幸福之城珠海。它主要从事食品的生产，加工和销售，包括姜酒，白兰地，预制的水果和蔬菜等，以及酒精以及购买食品所需的农副产品。在生产和加工等方面，我们与许多珠海酒厂黄页零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。品种齐全，价格合理，公司雄厚，可信赖，守合同。为确保产品质量，以多种经营特色和薄利多销的原则赢得了广大客户的信赖。牛肉酱是公司的特色加工食品之一。

据珠海佳顿酒业有限公司负责人介绍，牛肉酱主要由新鲜的ak牛肉制成，辅以精制盐，白糖，植物油，豆沙粉，5种香料，辣椒，花生酱，芝麻和补充营养。它与增强剂和质量改进剂一起配制。然后通过混合，调味，搅拌，巴氏灭菌，热灌装和密封进行加工。在牛肉酱的生产和加工中，需要切割机，夹套锅，蒸煮锅，胶体磨，搅拌机，灌装机和封口机加工设备，无论是蒸煮锅还是夹套锅，都需要匹配的调味料处理能力使用蒸汽发生器。

因为在牛肉酱的加工中，温度控制非常重要。

首先，用基础材料制备牛肉酱，将牛肉切碎，然后加入盐和其他腌制食品。

然后需要腌制24小时，然后成型。将其放在8°C的烹饪锅中放置1.5小时，然后冷却并脱模。

此时，必须严格控制匹配的调味处理电蒸汽发生器的温度。然后将其切成条状，在粉碎机中将其打成粉

末，在搅拌机中加入适量的植物油，并充分搅拌以备碎肉以备后用。将准备好的碎肉倒入带有搅拌器的带夹套锅中，然后将其连接--电蒸汽发生器进行调味，并在搅拌--80 ° C的同时加热。慢慢加入辛辣酱和其他辅助材料。在80 ° C下搅拌10-15分钟。放进瓶子里。可以看出，用于调味加工的电蒸汽发生器在牛肉酱的生产和加工中起着关键作用。