

年糕水浴式杀菌锅 卤制猪耳杀菌锅

产品名称	年糕水浴式杀菌锅 卤制猪耳杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:900*1800 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

年糕水浴式杀菌锅 卤制猪耳杀菌锅年糕是用黏性的糯米或者是米粉蒸成的糕，我很喜欢的一种吃法就是炒年糕，加上浓郁的辣酱简直是好吃极了，后来我才知道年糕也是要用我们杀菌锅来完成的，而且要控制好杀菌的温度和时间，不然杀菌出来的年糕容易变色，口感上也会有影响。客户在购买了我们的杀菌锅之后我们会有专门的售后人员去给您安装调试，卤制猪耳杀菌锅可以多做出几锅实验调试一个合适的杀菌时间和温度。

年糕水浴式杀菌锅 卤制猪耳杀菌锅基本操作原理步骤如下：

1、开始杀菌

所有的排气阀和泄气阀全部打开之后，通入蒸汽。整个杀菌期间，全部的泄气阀应一直是打开的。打开才能使蒸汽流动，高温气体持续加热食品，保证杀菌效果。

2、排气

通入蒸汽后，排气阀必须开足，直至达到规定的时间和温度，以确保杀菌锅内所有的空气均被排出。如果排气不彻底；卤制猪耳杀菌锅杀菌锅内装食品的各个区域中仍残留有空气，形成冷气团，压力形成假压，达不到实际的温度，这将会造成杀菌不足的后果。

3、升温时间

升温时间是指从进入蒸汽算起直至达到杀菌温度，并能维持到杀菌开始计时为止的这一阶段，其中包括排气时间。倘若使用蒸汽旁通装置，在达到杀菌温度后，就应逐渐关闭旁通阀，以防止温度突然下跌。

校对温度记录仪与玻璃水银温度计的读数是否一致，卤制猪耳杀菌锅当杀菌温度稳定以后，必须把这些读数记录下来。

升温时间一般在10-20分钟。