

炫宇工业装备 多功能真空滚揉机厂家 苏州多功能真空滚揉机

产品名称	炫宇工业装备 多功能真空滚揉机厂家 苏州多功能真空滚揉机
公司名称	山东炫宇工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城市龙都街道工业园
联系电话	15263676688

产品详情

1.原料配方牛胸肉1000.0kg、腌制液1660.0L(水1660.0L、167.0kg、磷酸盐48.0kg、异抗坏血酸钠5.0kg、蔗糖30kg)。2.工艺流程原料肉修整--腌制----切片包装3.操作要点(1)原料肉修整除去牛胸肉内层脂肪，去骨时尽量避免损伤筋膜，苏州多功能真空滚揉机，以得到重量一致的牛胸肉。(2)腌制用盐水注射机把腌制液注射到牛肉中。可适当加盐或调节盐水浓度。也可根据需要向腌制液中加入乳化调料和大蒜汁。腌制液注入量不得超过牛胸肉鲜重的20%。将腌制液注入后的牛肉一层一层装入滚桶中，撒上香料。腌肉机滚揉40-50分钟。查看肉的纤维是否打开，饱满等。(2)切片包装牛肉腌制后可通过散装形式销售，也可按以下方式经切片和包装后放在冷藏室里销售：切片牛肉浸泡在溶解有5%异抗坏血酸钠的30%的盐水里，之后装入薄膜袋密封加热。终产品销售前需保存在0?49的贮藏室里。

如何发挥滚揉设备的生产效率？肉类产品生产的过程中，经常会用到滚揉机，该设备在肉类加工方面能提供很大的方便，而滚揉机的保养也是比较关键的，能使我们在使用的时候发挥比较大的使用效能。接下来我们就具体的了解一下。

在使用完滚揉机工作结束之后，一定要将滚揉机内部的积水清空。打开真空油水的分离器，多功能真空滚揉机厂家，清除真空吸入的杂质，从而实现分离器的清洗，保证真空管路是通畅的，多功能真空滚揉机生产厂家，这样也可以延长机器的使用寿命。

滚揉机的特点有哪些呢，特点其实是我们比较想要关注的事情，这样才能让我们更好的使用滚揉机，滚揉机的特点有哪些，这将是下面小编讲解的重点，因为前面还没有，因此需要我们来重点了解，以便能够让自己更加了解滚揉机，并且能够增加一些这方面的知识量，使得自己可以更好来深入下去，并能够从中得到自己想要的，让自己能够受益匪浅。

滚揉机维修和注意事项，滚揉机作为肉食加工企业常用的机械设备，主要作用是将被加工的肉类如牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鱼肉等在真空状态下滚揉腌制，不但可提高调味品进入肉品的速度，并大限度的保持肉内的水分，还可以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。

炫宇工业装备-多功能真空滚揉机厂家-苏州多功能真空滚揉机由山东炫宇工业装备有限公司提供。山东炫宇工业装备有限公司是一家从事“蔬菜清洗机,巴氏杀菌机,烘干机,风干机,真空包装机,滚揉机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东炫宇”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东炫宇装备在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事果蔬深加工设备，果蔬蔬菜清洗设备，蔬菜气泡清洗设备的厂家，欢迎来电咨询。