

油炸牛肉干加工设备 牛肉干加工全套设备 酱牛肉干生产流水线价格

产品名称	油炸牛肉干加工设备 牛肉干加工全套设备 酱牛肉干生产流水线
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:50 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

产品详情

油炸牛肉干加工设备 牛肉干加工全套设备 酱牛肉干生产流水线价格



我们是做牛肉干加工设备的，那么咱们聊一下，现在市面上见的比较多的牛肉干应该是手撕牛肉了吧，从客户的咨询来看，手撕牛肉干也是大多数客户想做的，以前我们吃的比较多的是牛肉粒，在超市看见比较多的也是大包的包装里面有小的包装，现在感觉，还是手撕牛肉干比较好吃，那么手撕牛肉干是用哪些设备做的呢？牛肉干有很多口味，同样也有很多做法，不同的牛肉干会有不同的工艺配方，有的需要的设备也是不一样的，做牛肉干需要那些设备呢？这些设备又是怎样操作呢？现在就跟大家简单介绍一下做牛肉干需要的设备，解冻槽（假如咱们是鲜肉的话，就不需要这个设备了）---盐水注射机----切条切片机----真空腌制机---烘干机（或者烟熏炉都可以）---真空包装机----高温杀菌锅----风干机---打包入库（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）



牛肉干加工工艺流程：传统的牛肉干制作 *一-

次切割牛肉工人除了使用常见的刀具、案板,还应戴上切割用的钢丝手套。在切割时,先将大块的原料肉置于案板上,然后沿水平方向用刀,将原料肉分割成厚度大约在2-3厘米的片状,再继续重复这样的水平切割,切割到快要结束时,如果原料肉的形状不规则,则切到*后一刀不要断开,用刀切至距边缘2-3厘米时即可。这样上下两片原料肉即连为--体（食品加工机械厂家Tel：138*5448-1138）。

选肉 分割 浸泡 初煮制 切制 复煮制 烘烤 检验 包装 入库