



当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [肉品加工 \(肉、蛋等\)](#)» [发明专利-2013](#)

## 一种扒鸡的自动化生产系统及其生产工艺

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2013102938445

专利名称:

一种扒鸡的自动化生产系统及其生产工艺

专利完成人:

张春江;张良;黄峰;张泓;胡宏海;张雪

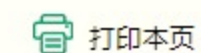
专利简介:

本发明提供了一种扒鸡的自动化生产系统及其生产工艺。所述扒鸡自动化生产系统包括: 预处理设备、着色油炸设备、卤制设备和成品包装设备。本发明所述的自动化生产工艺流程为: 原料白条鸡(冷冻)→经过快速解冻(冷鲜原料可省去本环节)→清洗减菌→腌制入味→吊挂上线→表面烘干→喷涂挂糖→再次烘干→油炸上色→沥油→下线; 再次上线→卤制→沥卤→冷却→下线包装→二次杀菌→外包装→成品。本发明所述生产系统自动化程度高, 能够节省大量人力物力, 利于质量安全控制和标准化水平提高。所述扒鸡生产工艺, 生产出的产品外观金黄、香酥脱骨、鲜嫩可口、营养丰富, 产品质量稳定, 极大地促进了传统特色扒鸡产品的工业化发展。

相关新闻

上一篇: [一种芝麻风干肉干及其制作方法](#)

下一篇: [一种自动化喷糖系统](#)



打印本页



关闭本页

