

果蔬脆真空油炸机 小黄鱼带鱼段低温油浴设备

产品名称	果蔬脆真空油炸机 小黄鱼带鱼段低温油浴设备
公司名称	诸城市永联机械有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	电压:380v 材质:304不锈钢 产地:山东
公司地址	诸城市经济开发区站前街101号
联系电话	1386-4643732 13864643732

产品详情

（一）真空低温油炸脱水干燥原理：

果蔬脆片是以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用真空低温油炸（VF-Vacuum Fryer）等先进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。

（二）真空低温油炸适用的食品范围：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、食用菌、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。

（三）真空油炸工艺流程：

原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青（护色） 沥水 冷冻 解冻 浸渍（真空浸渍） 清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。