

海南豆干油炸机 豆干油炸机厂家 诸城市鑫品机械

产品名称	海南豆干油炸机 豆干油炸机厂家 诸城市鑫品机械
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

产品详情

油炸机主体材料均为SUS304不锈钢材质制作，整机一次性下料加工后组装。以电、煤或者为加热能源，整机采用食品级304不锈钢制造，卫生、易清洗。配有动态循环系统，豆干油炸机厂家，将生产过程中油渣过滤出来，降低了油的酸价，延长食用油使用寿命，豆腐油炸机及时排除生产过程中产生的油烟及水分，罩体内部设有消防灭火喷嘴，灭火器由客户自备。烟囱内部设有风门，海南豆干油炸机，防止发生火灾及发生后的及时快速处理，保证整体环境卫生及工人的人身安全。

豆干油炸机

1、干炸

将生原料经过调料拌渍后，去水，拌干团粉，炸焦。可使原料外酥脆，颜色焦黄。

2、软炸

用形状小的块、薄片、长方条之类的原料挂糊后，在锅内油烧六成沸时下锅，炸到外表发硬约八、jiu成熟时捞出。

3、清炸

将生原料用酱油、盐、酒拌渍，油炸机用旺火炸透。一般不挂糊，炸成后外酥内嫩。

4、酥炸

将原料蒸煮熟烂，在外面挂上蛋清、团粉糊，再下锅炸，直炸到外层深黄色发酥为止。酥炸的特点是外酥里烂、酥脆异常。豆干油炸机

诸城鑫品生产的油炸锅几大优点：

1.保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且加工设备内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，豆干油炸机哪家好，可以保持果蔬本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，豆干油炸机厂家，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

2、保味作用:采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。由此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。豆干油炸机

海南豆干油炸机-豆干油炸机厂家-诸城市鑫品机械(推荐商家)由诸城市鑫品机械有限公司提供。诸城市鑫品机械有限公司位于诸城市密州街道岳家铁沟。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城市鑫品机械在机械加工中享有良好的声誉。诸城市鑫品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城市鑫品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。