

紫薯片真空低温油炸机 东莞真空低温油炸机 山东明贵机械

产品名称	紫薯片真空低温油炸机 东莞真空低温油炸机 山东明贵机械
公司名称	山东明贵机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路7700号
联系电话	13563601088 13563601088

产品详情

哪些果蔬可以生产果蔬脆片？怎样生产的果蔬脆片？

果蔬脆片是一种富含营养、口味香脆的休闲食品。它们不含化学添加剂，低糖、低盐、低脂肪、高纤维，是安全卫生的现代加工食品。

生产果蔬脆片原料广泛，除浆果外，能切片、油炸处理的果蔬，均可作为果蔬脆片的原料，如苹果、红枣、山楂、木瓜、胡萝卜、青椒、等均可加工。

生产的果蔬脆片，应注意如下工艺操作要点：

- 1.果蔬处理：果蔬到厂先经挑选，将有病虫害、机械伤及霉烂变质的果蔬剔除；用冷水洗净表面泥沙及残留等，对怀疑有污染的原料，先用0.5%~1.0%的盐酸水泡5分钟后，再用冷水冲洗干净。
- 2.切片：果蔬应先去皮、去核后再切片，有的可直接切片，一般片厚在2~4毫米。
- 3.灭酶：将果蔬放入95℃左右的热水中烫泡灭酶1~3分钟，防止酶促褐变。之后必须甩干以利于油炸。若原料切片后可立即在10分钟左右完成油炸，则不需灭酶，油炸过程可达到杀酶目的，而且省除加热预煮杀酶工序，节省能耗，同时可避免果蔬营养成分在水中的损失。
- 4.冷冻与解冻：冷冻原料油炸前必须解冻。
- 5.低温真空油炸：油炸多使用棕榈油(5124，-12.00，-0.23%)，油炸时应使油炸筐在锅内旋转，使果片得到搅动散开，均匀受热。

很高兴我们大家又见面了，不知道大家现在对设备有没有很大的认知呢，当然这也是急不来的，毕竟在过程中有很多的问题等待我们去解决，那么下面我们要给大家说的就是真空油炸机油脂变质的原因。

设备的油脂发生老化变质的原因。真空油炸机炸制面点的油温越高，时间越久，油脂汽化越快，黏度增稠越迅速，连续起泡性越稳定，油脂的发烟点越低，色泽亦越暗。所以控制比较恒定的炸制温度，防止油温过高，是预防油脂老化劣变的重要方法。空气中的氧化。油脂暴露在空气中会自然进行氧化作用而产生异臭和苦味的现象称为酸败。在油温与加热时间相同的情况下，油脂与空气的接触面积越大，油脂老化劣变的速度越快，这就要求我们在设备的运行保养上要做好相应的准备工作，尤其是在油温上的处理以及把握，东莞真空低温油炸机，处理好油温，紫薯片真空低温油炸机，那么我们的油脂就不会出现老化变质的情况，这也会让我们炸制出的食品，更加的好吃。

- 1、首先看产品的外观做工及设备的设计是否合理，好的产品外观细节上要求做的很好，不会粗糙不堪，薯条真空低温油炸机，这个在细节上只要用心去看就可以知道。
- 2、看设备内部的做工是不是和外观一样，细节处理的很到位，有些厂家过于利益化，就把设备外面做了功夫，但内部就没有去做处理，省掉了很多成本，这样的设备也不可选，好设备表里如一，因为这些设备内部细节处理不好，在做产品时，时间久了，会对食品造成污染。影响加工食品的品质。
- 3、看客户的实验设备做出的产品效果及实验设备运作时是否有太大的噪音和响动，如果小设备问题很多的话，大设备肯定也好不到哪里去。
- 4、到设备厂家的客户现场去了解设备及产品，虽然有些设备会以客户那里谢绝参观为由拒绝考察，果蔬脆真空低温油炸机，但只要努力一下，还是有机会去看到现场情况的，这样能直观的了解设备厂家的设备运行情况。

因为设备是不会撒谎的，这样不仅能了解到设备的运作情况(员工操作起来是否便利，会不会增加额外成本)，还可以直观的看到设备做出的果蔬产品效果。如果设备设计的合理，做出的产品效果会很好。

- 5、那就是货比三家了，千万不要图便宜，买家永远都没有卖家精的，你是算不过卖家的，常言道“羊毛出在羊身上”不要想着天上会掉馅饼。

要去考虑设备为什么会这么便宜，因为卖家是不会做亏本的买卖，既然设备那么便宜，那就要考虑一下，设备既然这么优惠，那利润从哪来呢?厂家肯定会从设备配置和材质上做手脚了。

紫薯片真空低温油炸机-东莞真空低温油炸机-山东明贵机械由山东明贵机械科技有限公司提供。山东明贵机械科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东明贵机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市舜王街道开发区，联系人：刘经理。