

小鱼仔油炸流水线 连续式全自动电加热油炸流水线

产品名称	小鱼仔油炸流水线 连续式全自动电加热油炸流水线
公司名称	诸城市嘉旺工贸有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	品牌:嘉旺工贸 型号:JW 材质:不锈钢
公司地址	诸城市嘉旺工贸有限公司
联系电话	0536-6056911 18678035315

产品详情

温馨提示：

设备价格参数仅供参考，根据型号规格配置不同，所以价格不同，支持加工订制，具体详情请咨询厂家。

联系人：王先生 联系电话：18678035315 QQ：1654277177

一、工艺流程

原料筛选 浸泡 沥水 油炸 卤制 拌味 真空包装 杀菌 冷却 成品

二、操作要点

- 1.浸泡：用清水浸泡使小鱼充分吸水;
- 2.油炸：温度控制在160 —170 ，时间5min;
- 3.卤制：专用卤料卤制小鱼10—15min后晾凉;
- 4.杀菌：121 灭菌10min。

三、配方(麻辣风味示例配方)

备注：1.香精组合可根据风味选择;

2.在口感上，膏的效果较好，肉感强;

3.鸡肉类香精能提升产品的鲜味，在香气和口感上不如牛肉风味。

四、设备图片：