

# 自动连续挂渣油豆腐油炸流水线 油豆泡油炸生产线

产品名称	自动连续挂渣油豆腐油炸流水线 油豆泡油炸生产线
公司名称	诸城市昊东食品机械有限公司
价格	66.00/台
规格参数	设备加热方式:电加热 网带宽度:600mm 设备型号:4000
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇工业园孙村四区
联系电话	0536-6307666 17753652089

## 产品详情

### 自动连续挂渣油豆腐油炸流水线 油豆泡油炸生产线

豆泡又名油豆腐是豆腐的炸制食品，其色泽金黄，内如丝肉，细致绵空，富有弹性。系经磨浆、压坯、油炸等多道工序制作而成。既可作蒸、炒、炖之主菜，又可为各种肉食的配料，是荤宴素席兼用的佳品。油豆腐富含优质蛋白、多种氨基酸、不饱和脂肪酸及磷脂等，铁、钙的含量也很高。是一种绿色健康的美食。

豆泡的炸制方法分为两步炸，第一阶段采用较低的油温炸之，温油时入锅，坯子内部的水分气化膨胀，表面缓慢失水，使豆腐坯徐徐膨胀；

第二阶段为高温定型阶段，其目的是在初膨胀的基础上，使坯子充分膨胀，油温一般控制在160度到180度之间，炸好后自动出锅。

### 产品特点：

采用水油混合技术，自动过滤残渣，

可延长换油周期，大大降低用油成本。

采用自动控温，无过热、无残渣，

避免酸价升高，黑油产生，大大减少了工作油烟。

采用分区控温，有效分离劣质油，

炸制多种食品互不串味，一机多用。

设有超温保护装置，让您放心使用。

设备工艺：

油水分离过滤式、全油加循环加滤式。

加热方式：电、煤、燃气