

# 电加热油条油炸机 诸城鹏福特油炸机 油炸机

产品名称	电加热油条油炸机 诸城鹏福特油炸机 油炸机
公司名称	诸城市鹏福特机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东诸城南外环龙都工业园
联系电话	15169672188 15963612430

## 产品详情

全自动油炸机型号有哪些？全自动油炸机便宜的多少钱一台？

设备工作过程中油温始终保持指定温度，做到升温快、省电节能。

全自动油炸机设备有先进的过滤排渣系统，在工作中始终保持一个清洁卫生环保的油炸环境，油炸过程产生的油烟有排烟系统迅速排出，车间内始终保持空气清新，整台设备噪音小、产量大、上色均匀、可设置复压带确保漂浮产品始终浸泡在热油中，坚固耐用，美观大方等特点，是大中型油炸食品车间必备设备。

以上就是今天的内容，大家可以多多关注诸城市宜福机械科技有限公司哦！

用全自动油炸机炸制食品时，有多种的炸制方法，比较有特色的有清炸、干炸、酥炸、脆炸等，各种不同的炸制方法采用不同的油温控制流程，下面就为您详细介绍清炸的工艺流程：

清炸是原料经刀工处理后，不挂糊不上浆，只用调味料腌制炸品原料，直接用旺火热油加热成菜的一种炸制法。

### 1. 工艺流程

选择原料—初加工—刀工处理—码味浸渍—油锅炸制—辅助调味(一般要用花椒盐、辣酱油、甜面酱等佐食，有时还配有各种爽口的蔬菜)

### 2. 操作要领

(1)选料。清炸选料宜选用鸡、鸭、肉等鲜嫩的动物性原料，成型的大小，核桃油水混合油炸机，应根据原料的老嫩而定。

(2)刀工。如炸八块，必须把鸡剁成八块，块型大小大体相同，炸制后还能拼摆成完整的鸡形。再如炸胗肝，切肤时先去花刀；切肝时先要剔净筋，每副鸡肝要切成大小均匀、略成三角形的五块。

(3)腌渍。全自动油炸机清炸菜肴的原料，不拍粉，不上浆，不挂糊，江米条连续油炸机，但在炸前，必须使用调味品浸渍。用料各地有所不同，电加热油条油炸机，按一般规律是用酱油、料酒、精盐、胡椒粉等(有的加白糖、味精、葱花等)。

(4)火候掌握。由于清炸原料不挂糊、不拍粉，外面没有保护层，要把这样原料炸至外焦里嫩或鲜嫩可口，就必须根据原料的质地老嫩、形态大小准确地掌握火候。形态小的原料要用高温油炸两次或多次。形态大的主料开始应用高温油，以保持主料形态不变，中途改用温油炸，以使油温逐渐渗入主料体内，出锅前再改用高温油炸，使主料内不含多余的油。形态大的原料根据情况也可用重油炸法。在炸制原料的过程中，根据原料在油中的变化，可用筷子、手勺、漏勺随时翻动原料，使之受热均匀。

(5)清炸菜的成品需附带辅助性调料配食，即佐餐调料(料碗或味碟)。

油炸机的核心设备。

1、核心设备，省油研制连续油炸机，同行业设计，能够实现连续匀速给料、连续出料，油炸时间随意设定，油炸过程中物料自身运动实现自搅拌，油炸机，无外力作用，大大降低物料破损率产能根据客户需求可自由设计，保证满足产能需要，结构设计采取U型设计，降低炸油使用量。

2、滤油系统，滤油高频率，实现动态滤油，自动清除残渣，提高油炸油品质，提高油炸食品质量。

电加热油条油炸机-诸城鹏福特油炸机(在线咨询)-油炸机由诸城市鹏福特机械厂提供。诸城市鹏福特机械厂(www.zcpft.com)在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城鹏福特一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张恩华。