

佰科口碑好 速冻柜制造商 速冻柜

产品名称	佰科口碑好 速冻柜制造商 速冻柜
公司名称	广州佰科电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区石基镇凌边路13号顺宏工业园
联系电话	13380052525

产品详情

包子是发酵食品，从和面那一刻开始，它就处在不断的发酵过程中，如火山喷发一样，不断的释放它的能量。我们做小批量的时候，自己和面、压面、包制，在短时间就能完成，也不需要别人的配合。然而当大批量生产的时候，各个流程都要配置相应的人员，每个环节的设备 and 人员配置，要匹配面粉发酵的速度。配置不合理，就会造成和好的面团发酵过头或者没有发起来，同一批产品前后品质不一样，影响品质的统一和标准。速冻柜服务热线。

当我们小批量生产的时候，各种设备，特别是速冻柜，它的功率刚好匹配这个小批量生产的功率。但是当我们大批量生产的时候，放100个包子进速冻柜和放500个包子进入速冻柜，前后两者完全冻硬的时间是不同的。批量时工艺参数是要做出调整的，如果你用生产100个包子的参数去匹配生产500个包子的参数，那么注定你批量会失败的。从事过包子行业的同行都知道：和一两斤面，每斤面粉放5克酵母，如果和几十斤面，那么每斤面粉可以降低到三克酵母。同样的道理，当我们在批量生产的时候，可以将配方的参数进行适量的调整，以匹配我们批量生产的需要。速冻柜服务热线。

市面上有人说完全不醒发直接冻，我想提出以下反问：1、您包包子也得花时间，包的过程您的面团一点都不会发起来吗，您说完全不会发，速冻柜，要么您是零度以下室温中操作，速冻柜制造商，让酵母冻住了或您是在高温45度以上的室温中工作让面烫死了，但很显然没人会在如此环境中包包子。2、您说：（要包快些，包的时间不能太长，否则面会发过头，若面和得多要分成小团放入冰柜中冷藏减慢其发酵速度。）那按如此说法，您不就是承认了包的过程面团也在醒发吗，速冻柜哪家好，这不是前后矛盾？速冻柜服务热线。

速冻技术，并不是高科技，也不是很玄乎的一门学问。它的难点不是配方，而是对每个工艺细节的把握。比如传统现做现蒸的包子，同样差不多的方法，不同师傅做出的面皮会有不同口感，但恰恰是这微小的口感差异，决定了消费者对您的认可度。决定这些微小差异的就是对每个工艺小细节的把握，速冻生包子也是一样。这些细节主要在：1、不同的设备配合不同的工艺，设备不同工艺也要进

行调整。2、湿度、温度、醒发时间等要根据当地的环境做适当的调整，不是一成不变。3、各地消费者对产品的口感和外观要求不一样，速冻柜多少钱，需对工艺做出调整，应地而异。速冻柜服务热线。

目前，农产品冷链物流迎来快速发展期，农产品加工业的发展、降低农产品流通环节损耗的需要、对食品安全的重视程度提高以及冷冻冷藏食品需求增加，都将推动农产品物流迎来快速发展期。农产品冷链物流的各个环节均离不开冷冻设备，尤其是冷库储藏环节的建设和流通环节的低温运输车是目前农产品冷链物流的薄弱环节。速冻柜服务热线。

速冻食品工业将在我国崛起，成为未来发展最为迅速的一门食品产业，成为我国传统食品工业化的一个突破口。预计在今后5~10年内随着国外技术的流入和国内技术的发展，相关政策法规的健全，人们生活水平和文化水平的提高，食品冷藏运输及制冷设备的发展将会逐渐健全和完善。近年来，我国制冷设备行业经历了一个高速增长期，国产制冷产品在制造技术、成本控制、市场占有率等方面拥有众多优势。速冻柜服务热线。

佰科口碑好(图)-速冻柜制造商-

速冻柜由广州佰科电器有限公司提供。广州佰科电器有限公司（www.besfresh.com）是广东广州，冷冻食品加工设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在佰科领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创佰科更加美好的未来。