

# 琥珀核桃低温真空油炸机 诸城国邦食品机械

产品名称	琥珀核桃低温真空油炸机 诸城国邦食品机械
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

### 香菇真空油炸机

香菇原料在低温条件下进行油浴脱水加工，大大减少了天然色素与芳香物质的损失，并抑制微生物和酶的有害作用，琥珀核桃低温真空油炸机，充分保持蔬菜原有的色泽与香味，口感酥脆。产品高纤维素、多种维生素和微量元素，低脂肪、低热量，适用于疾病患者的健康食品，也可以作为偏食儿童和肥胖人员的营养佳品。由于其携带方便，保存期长，更适用于休闲，旅游、野外作业人员食用

### 琥珀核桃低温真空油炸机

#### 真空油炸机清炸的工艺流程

真空油炸机顾名思义就是一种用于油炸的机器，使用效果良好，清炸是油炸方式的一种，清炸是原料经刀工处理后，不挂糊不上浆，只用调味料腌制品原料，直接用旺火热油加热成菜的一种炸制法。

##### 1、选择原料

清炸选料宜选用鸡、鸭、肉等鲜嫩的动物性原料，成型的大小，应根据原料的老嫩而定。

##### 2、初加工，进行刀工处理

如炸块，一定要把鸡剁成块，块型大小大体相同，琥珀核桃低温真空油炸机价格，炸制后还能拼摆成完整的鸡形。再如炸胗肝再刮花刀；切肝时先要剔净筋，每副鸡肝要切成大小均匀、略成三角形的块。

### 3、码味浸渍

菜肴的原料，不拍粉，不上浆，不挂糊，但在炸前，一定要使用调味品浸渍。用料各地有所不同，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、真空油炸机炸制琥珀核桃低温真空油炸机

真空低温油炸机应用的范围比较广泛，它可以加工果蔬，比如果蔬脆片、苹果片、香蕉片、秋葵脆、胡萝卜脆片、豆角脆等等各种脆片类休闲食品；可以加工干果类产品，琥珀核桃低温真空油炸机厂家，比如：松子、琥珀核桃、开心果、花生、莲子等等；它还可以用于肉类，菌类食品的深加工，香菇脆、茶树菇、平菇、鸡皮、炸鸡等这些市场上常见的食品都可以用真空低温油炸机来生产。然而近期刚刚兴起的水产品加工产品脆鱼脆虾就是由我公司研发生产的，传统的水产加工方式因为单一，储存时间短，破坏其本身的营养成分等问题，深加工带来更大的潜在威胁，所以人们对高质量追求，水产品加工正像其他食品一样向着营养、方便、休闲、健康、绿色迈进。

琥珀核桃低温真空油炸机 琥珀核桃低温真空油炸机-诸城国邦食品机械由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司（[www.shandongguobang.com](http://www.shandongguobang.com)）是从事“油炸机,油炸设备,油炸流水线,清洗设备,薯片生产线,薯条生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：董女士。同时本公司（[www.gwyzscx.com](http://www.gwyzscx.com)）还是从事高温油炸生产线，薯片油炸生产线，连续式油炸生产线的厂家，欢迎来电咨询。