

澳门大型真空油炸机厂家 新迈工业 大虾大型真空油炸机厂家

产品名称	澳门大型真空油炸机厂家 新迈工业 大虾大型真空油炸机厂家
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

产品详情

真空油炸VF技术做出的黄秋葵，香脆但不油腻，藕片大型真空油炸机厂家，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率非常低，它不仅保持了黄秋葵原有的色、香、味，而且还具有低热量，低脂肪，高纤维，富含维生素和矿物质等特点，再加上保质期较长这一优势，所以黄秋葵不仅品相好，保存了秋葵的原有形状，口感更是出众。因为劲森真空油炸机主要特点就是加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，干果真空油炸设备制造商，产品含油量低，产品处于负压状态，商用大型真空油炸机厂家，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。大型真空油炸机厂家

真空油炸的概述

真空油炸的概述：

营养、方便、安全、绿色是当前食品生产发展的趋势。风味独特**性的果蔬脆片深受欧美、澳大利亚、日本、港台等发达**和地区人们的欢迎。国内，随着人民生活水平的不断提高，人们日益追求天然风味食品，在北京、上海、青岛等发达城市已经受到消费者的热烈追求。市场需求量急增，产品供不应求。

真空油炸工艺流程：

原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青（护色） 沥水 冷冻 解冻 浸渍（真空浸渍）
清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。

大型真空油炸机厂家

真空低温煎炸是在真空条件下在低温（90 ）下干燥食品，降低食品中的水汽温度，水可以在短时间内

快速脱水。真空油炸实际上是食品的干燥和脱水，大虾大型真空油炸机厂家，但使用油作为加热介质与生活中的煎炸根本不同。以这种方式生产的水果和蔬菜含油量极低，澳门大型真空油炸机厂家，因此您可以放心食用。真空低温脱水，保持蘑菇的天然色泽，风味和营养，肉质纤维细腻，口感大，口感清脆。低脂肪，低热量，高纤维，成分只有棕榈油和盐，不添加任何其他食品添加剂，而且吃了原始的蘑菇味道，一个人无法阻止。

大型真空油炸机厂家

澳门大型真空油炸机厂家-新迈工业-大虾大型真空油炸机厂家由山东新迈工业装备有限公司提供。澳门大型真空油炸机厂家-新迈工业-大虾大型真空油炸机厂家是山东新迈工业装备有限公司（www.shandongxinmai.com/）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：景经理。