

大枣低温油炸设备配置 低温油炸设备配置 诸城长风食品

产品名称	大枣低温油炸设备配置 低温油炸设备配置 诸城长风食品
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

我们公司生产的果蔬脆片油炸机在生产果蔬脆片的过程中，油温处于80度到90度之间，在这个油温下进行产品制作能够降低对原材料营养成分的损害，同时能将原材料的脱水效果达到更好。

果蔬脆片油炸机目前可用于多种产品，在水果领域可以进行苹果、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、柿子、草莓、葡萄、桃子、梨等产品的生产处理，果蔬脆片油炸机在蔬菜领域生产西红柿、红薯、土豆、青豆、香菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等蔬菜更受欢迎。

通过果蔬脆片油炸机生产的产品能够防止食用油降解，以免产生不良反应，在果蔬脆片油炸机生产的产品不需要在加入其他的抗11氧11化剂，因为果蔬脆片油炸机已经提高了油的重复利用率，降低了成本。

苹果脆片是在真空状态下，通过油炸的方法，将苹果内的水分蒸发掉，从而得到含水在5%左右的制品。它不含色素，无防腐剂，富含纤维，是纯11天然的休闲食品。

一、原料清洗。用1%氢11氧11化钠和0.1-0.2%的洗涤剂混合液，40 温水浸泡10分钟，然后捞

出水洗，充分洗去果实表面的洗涤剂。

二、切片。切除病虫和腐烂部分，去花萼、果柄，用切片机切片，厚5毫米左右，厚薄均匀一致。

三、护色。称取400g食11盐，40g柠檬酸，溶于40kg11水中，注意柠檬酸和食11盐的充分溶解，并及时把切过的果片浸在护色液内。

四、杀青。杀青锅内加入4-5倍果块重的水，沸腾后，将果片加入。时间2-6分钟。

五、浸糖。配制60%糖度的糖浆，取20kg，稀释至糖度30%。把杀青过的果片浸入已制备好的糖浆中。每浸过一次果片，糖浆的糖度都会降低，需加入高倍的糖浆混匀，以保证每一次浸果片用的糖浆糖度均为30%。

六、真空油炸。将油炸锅放满油，油温升到100℃，水产品低温油炸设备配置，把装果片已沥过水的油炸筐放入油炸设备内，关闭料门，启动真空泵，冷却水和加油装置，至真空，将油炸筐取出，香酥鱼低温油炸设备配置，继续抽空2分钟。关闭阀门，低温油炸设备配置，停止真空泵，破真空，将油炸筐取出，放入脱油机内。本品将摊入盘中蘑菇装入冷库中，库温-24℃，速冻10~12h。

七、脱油。启动离心脱油机和真空泵，抽空0.09兆帕，脱油3分钟。装袋。将苹果脆片倒入操作台上，及时将粘连的片打开，并挑出未炸透和带有斑点的果片，果片晾至室温后，称量、装袋，大枣低温油炸设备配置，采用热合机11密封，装箱即可。

真空油炸机生产果蔬脆片的工艺：

原料--挑选筛选--切割（切片、切丁或切段）--杀青（漂烫）--沥水（脱水）--速冻--解冻--真空浸渍--清洗--沥水（脱水）--真空油炸脱油--调味--包装--入库

果蔬脆片生产线可按客户需要设计，如洋葱脆片、苹果脆、枸杞脆、黄桃脆片、土豆脆片、脆冬枣、香菇脆、紫薯脆等。

大枣低温油炸设备配置-低温油炸设备配置-诸城长风食品由诸城市长风机械科技有限公司提供。真空低温油炸海产品酥脆带鱼加工工艺：脆鱼脆虾脆蟹等食品的出现成为了海产品当中又一创新产品，推动了海产品的多样化生产，可以更好地指导海产品的工业化生产。行路致远，砥砺前行。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械及工业制品项目合作具有一定影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.hddwtsj.com）还是从事果蔬低温脱水机，草莓脆真空油炸机，什锦脆片真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。