

内蒙古河虾真空低温脱水设备视频产品介绍

产品名称	内蒙古河虾真空低温脱水设备视频产品介绍
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

菠萝蜜脆片工艺流程：

1原料清理2洗涤3分切护色4杀青5浸渍6冷冻7真空油炸脱油8调味9称重包装10检验11入库

真空低温油炸机主要特点就是加热、油浴、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，河虾真空低温脱水设备视频，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行菠萝蜜加工，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。大枣真空油炸机是在真空下进行生产作业的，这样生产出来的大枣含油量低，吃起来嘎嘣脆，大枣在这种真空条件下进行生产加工，可以避免在油炸过程接触到氧气，避免氧化作用所产生的有害物质。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构；利用真空低温油炸机做出的菠萝蜜脆片真正做到了香脆但不油腻、香甜可口，含油率较常温油炸机低30-40%，含油率非常低，它不仅保持了菠萝蜜本身的色、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，所以菠萝蜜脆片逐渐成为了人们休闲食品的首11选。

工艺流程：

菠萝蜜 去壳(取出单苞) 去核 护色 真空低温油炸 包装保存 检验 脆片成品

我们公司生产的真空油炸机底部使用钢板构架而成，底部牢固安稳，大大增加的真空油炸机的安全性，为真空油炸机的使用寿命做出了贡献。

我们公司生产的真空油炸机机身采用国际级食品制造材料，尺寸大小可根据客户要求定制制造，使用我们公司生产的真空油炸机可以有效的降低高温对原材料营养成分的损害。而且通过真空油炸机生产出来的产品能够保持原材料的本来颜色。

我们公司生产的真空油炸机机身采用456级国际级食品制造材料，尺寸大小可根据客户要求定制制造，使用我们公司生产的真空油炸机可以有效的降低高温对原材料营养成分的损害。而且通过真空油炸机生产出来的产品能够保持原材料的本来颜色。

真空油炸工艺流程：原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青 沥水 速冻 解冻 真空浸渍
清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。

真空低温油炸适用的食品范围：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。

内蒙古河虾真空低温脱水设备视频产品介绍由诸城市长风机械科技有限公司提供。香酥鱼真空油炸机安装了自动控制器，可以自主的控制温度和压力，且无过热、无过压现象产生，确保了产品的质量和生产的安全，在脱油方面，香酥鱼真空油炸机采用的是变频调速设计，非常适合香酥鱼的制作。内蒙古河虾真空低温脱水设备视频产品介绍是诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：隋经理。同时本公司（www.hdgsqxj.com）还是从事果蔬清洗机，气泡清洗机，果蔬清洗加工流水线的厂家，欢迎来电咨询。