

秋葵脆真空油炸设备厂家 山东硕赫机械 秋葵脆真空油炸设备

产品名称	秋葵脆真空油炸设备厂家 山东硕赫机械 秋葵脆真空油炸设备
公司名称	山东硕赫机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号
联系电话	15689146555

产品详情

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在负压条件下，水分沸点的降低，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，使干燥过程对食品性状改变不大。而冻干工艺较适用于加工新鲜的时令果蔬，冻干之后的果蔬脆片口感酥脆、风味各异、有益健康，老少皆宜。保存了新鲜果蔬天然的色泽、营养和风味、又具有低脂肪、低热量和高纤维素的特点，含油率明显低于传统油炸食品，无油腻感。秋葵脆真空油炸设备

山东硕赫机械有限公司专注于果蔬脆片低温真空油炸设备的研发、制造，专业技术的质量及完善的售后服务。为客户提供完善成套的解决方案。

首先道工序挑拣好的秋葵，然后将秋葵在高压气泡水浴冲击，使秋葵在水里翻转，秋葵脆真空油炸设备，有效地分离物料表面的泥沙、杂质、污物等，有清洗能力大、洗净率高且不损伤物料，运行平稳，节约水资源等特点，由输送带提升进入下一个工序，在提升过程中再次被喷淋清洗。秋葵脆真空油炸设备

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

真空低温油炸技术较适用于加工食用菌之类食品，相较于冻干工艺（保留食材原始味道，秋葵脆真空

油炸设备厂家，但食用菌的真实味道不是很美味)油炸之后味道更加鲜美，秋葵脆真空油炸设备价格，很受消费者喜欢。

低温冻干技术的核心就是冻干，也就是冷冻干燥。冷冻干燥就是把含有大量水分的物质，预先进行降温成固体。然后在真空的条件下使冰直接从固体中升华出来，而物质本身留在的冰架子中，从而使得干燥制品不失原有的固体骨架结构，保持物料原有的形态，且制品复水性。秋葵脆真空油炸设备

秋葵脆真空油炸设备厂家-山东硕赫机械-秋葵脆真空油炸设备由山东硕赫机械有限公司提供。“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”就选山东硕赫机械有限公司(sdshuohe.tz1288.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，多年来，山东硕赫机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东硕赫机械期待成为您的长期合作伙伴！