

山药脆片真空油炸机设备 硕赫机械 山药脆片真空油炸机设备价格

产品名称	山药脆片真空油炸机设备 硕赫机械 山药脆片真空油炸机设备价格
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，山药脆片真空油炸机设备价格，含油率明显低于传统油炸食品，山药脆片真空油炸机设备厂家，无油腻感。山药脆片真空油炸机设备

蔬菜原料应经过筛选，选用成熟、无腐烂、无病虫害、无机械伤、大小适中的蔬菜。马铃薯和红薯还应该注意选择无病变、无发芽的原料。蔬菜脆片的制作与水果类似，但有些蔬菜还有特别需要注意的地方。马铃薯极易褐变，因此护色处理就显得特别重要。经过对五种护色方法的研究比较，得出了由 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ， CaCl_2 ， HCl 配合的护色方法，山药脆片真空油炸机设备价格，并利用正交试验进一步分析得出了护色条件。采用真空油炸技术生产的无核酥脆枣色泽鲜艳、形状圆润、营养损失少、含油量低。由于其组织得到充分膨化，吃起来香甜酥脆，百吃不厌。如果采用真空充氮包装，可以保质1年以上。山药脆片真空油炸机设备

鱼类产品由于肉质柔软多汁、不易贮运保藏，多为就地鲜销。而传统工艺制成鱼片加工繁琐、制成品保质期短、成本高。真空油炸的鱼类制品减缓了油的氧化变质，降低了油耗、能耗，提高了原料利用率，降低了产品成本，提高了劳动生产率。同时产品安全卫生，便于保存和携带，山药脆片真空油炸机设备，是一种较好的休闲旅游食品。真空油炸的鱼类制品要选用新鲜的鱼，去头去内脏。鱼类有腥味，因此

在预处理时的工艺便是脱腥。实验表明，用0.1-0.2%CaCL₂加0.1-0.2%HCL浸泡1h，可有效地去除鱼类的腥味及水溶性蛋白。山药脆片真空油炸机设备

山药脆片真空油炸机设备-硕赫机械-山药脆片真空油炸机设备价格由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司 (sdshuohe.tz1288.com) 是一家从事“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“山东硕赫机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东硕赫机械在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！