

薯片低温脱水油炸机厂家 薯片低温脱水油炸机 山东硕赫机械公司

产品名称	薯片低温脱水油炸机厂家 薯片低温脱水油炸机 山东硕赫机械公司
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

山东硕赫机械茶树菇油炸线操作说明：

生产流程：挑拣--清洗--漂烫--沥水冷却--真空浸渍--冷冻（客户自备）--真空油炸

真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，开始时用于油炸马铃薯片，薯片低温脱水油炸机厂家，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，薯片低温脱水油炸机厂家，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，应用更加广泛，食品的真空低温油炸，由于真空的存在，使得脱水占有相当重要的地位，因此与原有意义上的油炸有所不同。薯片低温脱水油炸机

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。

真空低温油炸技术在小黄鱼加工中的应用研究?

近年来，随着人们对饮食健康的注重，传统油炸方式已经无法满足人们对健康生活的追求。在传统油炸方式中一般都是常压高温油炸加工，温度在180 -250 或更高?，导致食品被油炸之后会丧失营养价值，影响味感，甚至食品表面颜色变深，出现一些有害物质，也会导致食品的物理性质出现变化。薯片低温脱水油炸机

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40% ~ 50%。

含油率在10%-20%，节油30%-40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，薯片低温脱水油炸机，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具有良好的复水性能。薯片低温脱水油炸机

薯片低温脱水油炸机厂家-薯片低温脱水油炸机-山东硕赫机械公司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) 有实力，信誉好，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进山东硕赫机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！