

酥脆虾真空油炸设备生产商 山东硕赫机械 酥脆虾真空油炸设备

产品名称	酥脆虾真空油炸设备生产商 山东硕赫机械 酥脆虾真空油炸设备
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。

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。但是在小黄鱼加工中应用真空低温油炸技术，则能够让食品中水分气化，实现食品迅速脱水，酥脆虾真空油炸设备生产商，在此环境下对小黄鱼进行油炸，酥脆虾真空油炸设备，不但能保留小黄鱼本身的颜色、风味以及营养成分，同时也能够减少食品油炸的油脂氧化变质危害性，提升小黄鱼口感。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，酥脆虾真空油炸设备厂家，不断创新，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！酥脆虾真空油炸设备

果蔬脆片是近年新兴起来的一种休闲食品，因其采用低温真空油炸技术，很好的保持了果蔬中的营养成分，酥脆虾真空油炸设备生产商，产品酥脆可口，受到消费者的欢迎。山东硕赫机械有限公司真空油炸机。

一般来说，果蔬脆片要求片型平整，含油率低，口感酥脆不腻。我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！酥脆虾真空油炸设备

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，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，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。酥脆虾真空油炸设备

酥脆虾真空油炸设备生产商-山东硕赫机械-酥脆虾真空油炸设备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) 是山东 潍坊 ,机械加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东硕赫机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东硕赫机械更加美好的未来。