

# 蚕豆脆真空油炸机设备 山东硕赫机械公司

产品名称	蚕豆脆真空油炸机设备 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。

果蔬脆片的加工方法中，真空低温油炸技术已经历了40多年的发展历史，是目前比较成熟的加工技术。而它成本低、耗用时间短，且工艺流程较简单，加工出的产品口感好、营养损失小，适用于果蔬脆片的工业化生产。

时下，蚕豆脆真空油炸机设备，根据不同的物料特性，国内外真空低温油炸果蔬脆片采用的加工工艺流程（主要分为两种）：

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 冷冻 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品；

原料 分选 清洗 切片 杀酶 浸渍 淋干 油炸 脱油 冷却 分选 真空/充氮包装 成品。

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，蚕豆脆真空油炸机设备生产商，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！蚕豆脆真空油炸机设备

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。

果蔬脆片是它以新鲜的水果、蔬菜为主要原料，以食用植物油为热介质，采用低温真空油炸（VF）等先

进技术，能在极短时间内迅速脱水干燥，获取含水量很低的果蔬食品，含油率低，脆而不腻，保存了果蔬原有的形、色、香、味，并富含维生素、矿物质、纤维等多种营养成分，具有低糖、低盐、低脂、低热等特征。蚕豆脆真空油炸机设备

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，蚕豆脆真空油炸机设备价格，我们将为您详细介绍。

对于营养成分的保留来说，真空低温油炸是一种好的办法。目前市场上销售的果蔬脆片大多数也采取了这种办法。它不仅能大限度地维持食品的色、香、味，还能大程度地保护易氧化的物质和易挥发成分。用这种方法生产出来的产品，蚕豆脆真空油炸机设备价格，含水量很低、保存期长，一般可保存数年以上。我们在购买果蔬脆片时，挑选用这种方法加工的产品，才真正是高营养、低脂肪、低热量的。蚕豆脆真空油炸机设备

蚕豆脆真空油炸机设备-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）位于山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东硕赫机械在机械加工中享有良好的声誉。山东硕赫机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。山东硕赫机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。