

真空低温油炸机 油炸机 得宝机械

产品名称	真空低温油炸机 油炸机 得宝机械
公司名称	石家庄得宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	石家庄新华区和平西路大郭村南
联系电话	18832111388

产品详情

用油炸机炸美味溜松花蛋

油炸机是实用的油炸机械设备，家庭油炸机如今也很受欢迎，因为油炸机能做出很多美味，下面教您使用油炸机炸溜松花蛋：

- 1、将松花蛋切成桔瓣块。
- 2、松花蛋裹上湿淀粉，再均匀沾上面粉，放在盘内待用。
- 3、清汤放入碗内，真空油炸机，加入料酒、醋、味精、盐和15克湿淀粉对成芡汁。
- 4、油炸机放入花生油，烧至六成热，真空低温油炸机，把粘匀面粉的松花蛋逐块放入油锅内。
- 5、用勺轻轻推动炸2分钟至外皮发黄时，捞出滗去油。
- 6、油炸机放油烧热后，放入葱、姜丝炒出香味。
- 7、烹入对好的汁，再放入炸好的松花蛋块，颠翻几下。
- 8、淋入香油装盘，与姜醋汁一起上桌。

这样美味的炸溜松花蛋就做好了，大家看后是不是对我们的产品感兴趣呢？有需要的话欢迎来电订购。

油炸机油炸机性能解说

休闲食品消费的种类繁多更多的人重点放在了健康和营养方面，现在的休闲食品生产厂商正在宣传休闲食品可以成为健康平衡膳食。一部低热量低脂肪低糖的休闲食品是以后新品开发的主流，自动油炸机，休闲食品行业的发展以及人们生活水平不断提高，休闲食品开始贴近人们的生活。

A、得宝油炸机休闲食品具有保色作用：采用油炸，油炸温度相对来说比较低，而且得宝油炸机内的氧气浓度也变低。油炸食品不容易褪色、变色、褐变，可以保持原料原本的颜色。

B、油炸机休闲食品具有降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，油炸机而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，油炸机，因此，油脂的劣化程度大大降低。

下面为大家介绍下油炸机开机前的检查和准备工作：

一、检查

- 1、提前调整制品的厚度。
- 2、确认提升是否可以完全下降。
- 3、确认传送带上是否有物品放置。
- 4、目测马达、减速器、轴承是否漏油。
- 5、确认传送带前后的机械是否正确装配。
- 6、目测检查马达减速机的润滑油是否适量。
- 7、机械启动前确认操作盘的电源显示灯是否点灯。
- 8、目测电源线是否破损和裂缝。插头是否连接完好。
- 9、开关和指示灯的外观和功能是否有异常。马达是否有异常声音

二、准备

- 1.导热油炉提前30分钟启动。
- 2.打开油炸机主电源开关。
- 3.启动油炸机上升按钮，检查网带，刮渣轴承等各传动部位。
- 4.检查机内无异物，无积水。
- 5正确安装滤油纸，并调整确保运行正常。

6.检查油炸机外围管路，循环系统。

7.按下降按钮将油炸机复位。

真空低温油炸机-油炸机-得宝机械由石家庄得宝机械制造有限公司提供。石家庄得宝机械制造有限公司（www.debao365.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！