

山东硕赫机械 菠萝脆片VF真空油炸机

产品名称	山东硕赫机械 菠萝脆片VF真空油炸机
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。

基本工艺流程：

产品清洗--进行切片或切条处理--漂烫或速冻作业--冷却工序--真空油炸机脱水脱油处理--调味整合--进行包装--成品

我们一直在研发真空油炸机的道路上前行，在真空油炸机中的原材料内的水分被充分，在进行脱水作业时，原材料中的细胞间隙减少，相对平衡，保证了原材料的平衡，菠萝脆片VF真空油炸机价格，维持了本来样貌，同时原材料在真空油炸机中进行油炸作业，很好地保持了原材料中的营养成份。经过真空油炸机生产出来的产品清脆可口，秀色可餐。菠萝脆片VF真空油炸机

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。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他kangyanghua剂，可以提高油的反复利用率，菠萝脆片VF真空油炸机厂家，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在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，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且具备良好的复水性能。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，菠萝脆片VF真空油炸机厂家，建立质量跟踪网络，以客户

为中心，菠萝脆片VF真空油炸机，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！

菠萝脆片VF真空油炸机

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，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。菠萝脆片VF真空油炸机

山东硕赫机械-菠萝脆片VF真空油炸机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。