

香酥大枣真空低温脱水设备 诸城长风机械公司

产品名称	香酥大枣真空低温脱水设备 诸城长风机械公司
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

橘子是一种常见的水果，它有着一层厚厚的外皮，包裹着里面的嫩瓣，香酥大枣真空低温脱水设备图片，它色彩鲜艳、酸甜可口，富含着丰富的维生素c，对人体有着很大的好处，当然也不能多吃，容易上火。橘子味道甘酸，可以治胸膈结气、呕逆少食、胃阴不足、口中干渴、肺热咳嗽及饮酒过度，具有开胃、止渴的功效。一个橘子可以满足人体一天中所需的维生素C含量。将苹果脆片倒入操作台上，及时将粘连的片打开，并挑出未炸透和带有斑点的果片，果片晾至室温后，称量、装袋，采用热合机11密封，装箱即可。

橘子低温真空油炸机不仅能够保证颜色还能保证香味，这是因为橘子在密封真空状态下被加热，在经过迅速脱水后呈味成份被进一步浓缩，使其香味更加浓厚，因此采用橘子低温真空油炸机可以很好地保存原料本身具有的香味。

使用真空油炸机将果蔬制作成果蔬脆片是近年新兴一种吃法，因为使用了真空油炸机，所以很好的保持了果蔬中的营养成分，产品吃起来酥脆可口，很受消费者喜欢。

我们平常吃的果蔬脆片一般来说要求片型平整、含油率低、口感酥脆不腻。很荣幸我们公司生产的真空油炸机不但已经基本解决了含油率及酥脆的问题，而且新一代真空油炸机还解决了脆片收缩、表面起泡等现象。所以诸城真空油炸机哪家好，我们已经用事实说话了。这是因为我们在新一代真空油炸机中加入冷冻系统，很好地解决了这一难题。应用了冷冻升华干燥的部分原理，结合两者优点，提高了产品质量。我们公司是一家专业生产制造真空油炸机厂家，专门派人去学习了国外的先进技术，结合国内现有的真空油炸机技术研究出了属于我们自己的真空油炸机技术。

从原料的角度来分析，我们公司生产的真空油炸机具有多种加工方式。不光是生产果蔬脆片一种产品，也可以生产冷冻产品和糖制产品，厂家可根据地域特点，生产一些有地方特色的产品。比如生产热带水果、生产辣椒、冬枣等。果蔬脆片的品质高低直接影响着它的销量及价格，我们公司真空油炸机生产出来的产品的含油率低，而且不添加任何化学添加剂，这样的产品将逐渐成为主流，市场上一些含油率偏高、加入化学剂的产品会逐渐被取代。现在市场上大多数油炸食品的含油率高达48%~59%，而通过薯条真空油炸机生产的产品的含油率在13%-27%左右，节油效果非常明显。

草莓脆生产工艺：

1.将草莓放入40℃的水内清洗，香酥大枣真空低温脱水设备多少钱，并加入清洗剂，浸泡10分钟左右，捞出用水冲洗，除去表面的清洗剂。

2.切片，切去草莓病虫及腐烂的部分，用切片机切成大约厚度在5mm左右，均匀一致。

3.二次清洗，讲切好的草莓片放到水里，香酥大枣真空低温脱水设备，浸泡在水里，防止草莓表面见到空气氧化。

4.杀青，也就是我们通常所说的漂烫。漂烫机内加入4-5倍的草莓片重量的水，香酥大枣真空低温脱水设备生产厂家，水沸腾后将草莓片加入，大约蒸煮2-6分钟左右捞出。

5.浸糖，配置含糖量60%的糖浆，加水稀释至30%，将果片加入浸泡。每浸泡过一次果片，糖浆的浓度都会降低，要重新调配至30%，以保证糖浆的浓度都保持在30%左右。

6.冷冻，将泡好糖浆的草莓放入冷库里面冷冻。

7.运用真空油炸机，将物料装入料框内，我公司生产的真空油炸机是将加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，真空状态下连续完成。物料装好后一键启动，等待你的就是酥脆可口的草莓片啦。

香酥大枣真空低温脱水设备-诸城长风机械公司由诸城市长风机械科技有限公司提供。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城长风机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地，联系人：隋经理。同时本公司（www.hddwtsj.com）还是从事果蔬低温脱水机，草莓脆真空油炸机，什锦脆片真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。凡是在我们公司购买大枣真空油炸机的客户，我们公司皆为您提供免费上门

培训安装设备、调试设备、生产工艺传授等等，的售后服务是我们公司的优良传统，是我们企业的立足之本。