

黄豆油水混合油炸机 山东恒尔工业装备公司

产品名称	黄豆油水混合油炸机 山东恒尔工业装备公司
公司名称	山东恒尔工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道站前北街101号
联系电话	18264637799

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东恒尔工业装备有限公司

真空油炸机

真空低温油炸和真空冷冻干燥两种加工工艺制成的香菇脆片的营养特性及非挥发性风味成分差异。方法采用微波消解电感耦合等离子体质谱法对样品中矿物元素含量进行测定;采用氨基酸分析仪对样品中氨基酸含量进行测定;采用液相色谱法对样品中各类非挥发性成分进行测定。结果在矿物元素含量方面，两种香菇脆片差异显著，其中真空低温油炸对香菇中的钾、钙及锌元素含量破坏严重，锰元素则在两种产品中含量较低;在氨基酸含量方面，除必需氨基酸外，真空低温油炸对脆片中氨基酸破坏程度显著强于真空冷冻干燥，但真空低温油炸脆片的蛋白质营养价值更高;在非挥发性成分方面，两种产品的、葡萄糖、海藻糖及各类呈味核苷酸含量差异显著，其中真空冷冻干燥香菇脆片的可溶性糖含量较高，而真空低温油炸香菇脆片呈味核苷酸含量较高，且两种香菇脆片中均不含有5'-肌苷酸和5'-黄苷酸。结论两种加工工艺对香菇脆片的营养特性及非挥发性风味成分的影响差异显著。其中，真空低温冷冻油炸工艺可以增强香菇脆片的食用风味，且可以增加脆片的蛋白质营养价值，黄豆油水混合油炸机，但真空冷冻干燥香菇脆片的矿物元素和可溶性糖含量更高。黄豆油水混合油炸机，黄豆油水混合油炸机报价

油炸时间和油位的控制

在油温一定的情况下，油炸时间太短，面块炸水透，会出现软心面，油炸时间长，黄豆油水混合油炸机价格，则面饼可能会炸焦，因此要根据面饼的重量、花纹的稀密程度、面饼重量本身和品质、档次和对面饼品质的内在要求灵活掌握，要求干吃效果好的与煮泡效果好的，和干吃、煮泡都要考虑的面饼油炸

时间和前、中、后油温都有所不同，要切合实际灵活控制，而且不同的线控制有所不同。

油锅内的油不但要保持一定的油温，还要保持一定的数量，比较适宜的油位为面盒压花眼上观察前边为3—5mm，后边15—20mm为宜，因此必须不断地补充新油来补偿油炸所耗的油量，才能保持锅内稳定的油位，油位过低和高都会对产品质量、含油量有很大影响。黄豆油水混合油炸机，黄豆油水混合油炸机报价

电加热油炸机是一种无烟型、多功能、水油混合式油炸设备，本油炸机在使用中对油层进行可控式恒温，均匀加热，消除食物中的动物油，并适量供给水分，使炸品细腻、柔软，色、香、味俱佳。油炸所产生的残渣被自动浸入水中，然后通过排污口排出，黄豆油水混合油炸机厂家，确保炸油新鲜、不酸化、无废油。适合于炸辣猪肉丝、炸鸡爪店、快餐店、食堂、连锁店、超市、中、小型油炸食品加工企业，广泛应用于肉类、水产、蔬菜、面食……等食品的油炸加工。黄豆油水混合油炸机，黄豆油水混合油炸机报价