

# 得宝机械 油炸机价格 油炸机

产品名称	得宝机械 油炸机价格 油炸机
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

### 得宝油炸机——膨化食品的基本调味方式

膨化食品的基本调味方式发布时间：

膨化食品的调味方式大致可以分为以下三种：

- 一、表面着味（外撒粉和外涂料）
- 二、底料加味
- 三、夹心

在实际操作中可以根据不同产品的特性和要求灵活采取调味方式。在以前的生产中大多数厂家只采取了表面着味，这样显得口味比较单调，刚入口确实有味道，但是底味不足没有余香。近年来都比较注重表面着味和底料加香及注馅调味相结合的方式，来达到更佳的调味效果，现在市场行的夹心米果就是三者的结合。

#### 一、表面着味

调味料的状态分为粉质、液体和膏状，这样表面着味就分为：外撒粉（或喷粉）与表面涂层。

##### 1.外撒粉

外撒粉是通过在米果表面喷上一定比例的热油（50℃）或者糖浆（一般都是使用玉米糖浆，浓度为60%—65%，DE值为38—42），然后在米果表面撒上调味粉，调味粉均匀的附着在米果表面的一种调味方式，当然经过油炸的产品可以直接撒粉。这种方式适用于体积及表面积较小的制品，特点是操作简单，调味均匀。不过不同的调味机对调味粉的品质有不同的要求，一般要求调味粉的颗粒度在60—100目之间，且具有良好的流动性、不易吸潮及飞扬。

## 2.表面涂层

表面涂层大致可以分为浸涂、喷涂和淋涂。浸涂和喷涂适用于体积及表面积较大的制品，淋涂适用于巧克力等涂衣产品。

## 二、底料加味

这是一种在坯料制作时通过在原料中加入调味料使制品呈味的调味方式，无论是焙烤膨化、油炸膨化、挤压膨化或者微波膨化中，这种调味处理方式都是很实用的。

调味料必须具有良好的耐高温性，在高温（180—200℃）环境下能保持调味料的风味不变，还不能影响制品的膨化及口感。一般以使用反应型呈味料为宜，添加量的参考值为2%—5%，可根据实际操作灵活调整。不同加工方式对调味料的调味效果有一定影响，同一种调味料在不同的加工方式中呈现的效果也不同，低温油炸机，有的甚至会影响制品的膨化效果。这些就需要在实际操作中去细心揣摩和灵活控制。

## 三、夹心调味

此方式可以克服底料加味的热不稳定性和表面着味后味不足的缺陷。现在市场流行的夹心米果的调味具有以下特点：

- 1.调味料量大，后味足，更能满足消费者对产品口感的要求。
- 2.可以适量添加营养及保健功能因子，赋予产品更多的发挥空间，摆脱垃圾食品的阴影。
- 3.风味的变化更为丰富。
- 4.油脂含量高，可能不适合部分消费者。

石家庄得宝机械制造有限公司——油炸机专业制造厂家

## 鸡块油炸机生产线

工艺流程：

成型-上稀浆—上粉—上浓浆—油炸定型—风冷沥油—速冻-包装。

- 1、成型机-利用气压跟模具将产品冲压成形，油炸机价格，并实现脱模成排摆放在输送机上。
- 2、上稀浆机-摆放整齐的产品通过网带输送至稀浆机，稀浆机将稀浆通过幕布式淋浆设备淋撒至产品上，为后续产品能沾上更多的淀粉做准备。
- 3、上粉机—将淀粉通过幕布式洒下，底部输送网带通过的淀粉槽布满淀粉，产品通过时，下部跟上部都能沾上淀粉。
- 4、浓浆机—V型凹槽设计，上网带底部，下网带均全部浸入浓浆中，产品经由下网带输送过程，能被浓浆包裹，全部涂上一层浓浆。

- 5、油炸机-前部分进行板式定型，后部采用乙型网带输送，整个过程产品全部浸入油中，恒温定时油炸，将表层的淀粉炸熟定型。
- 6、风冷输送机—将油炸后的产品输送至速冻机的过程，吹掉油炸机表面的浮油，并对产品进行预冷。
- 7、速冻机—零下40度对产品进行速冻，油炸机，速冻后产品中心温度达到零下18度，瞬间速冻产品，瞬间定格产品色泽跟柔韧性。

更加优良的工艺过程控制，可以让我们获得质量更加的产品，这些需要更加优良的装备来实现，针对传统设备的不足和更高品质要求，我们与合作伙伴一起，经过丸子的加工工艺过程进行分解并测量，获得大量的数据。

依据优良加工的条件，我们设计的加工系统几乎完全颠覆了传统的设备概念，这些设备包括成型、定型、水煮、预冷、冷却、脱水和速冻，他们的突出优势是让每个工艺环节都能受控，从而获得品质优良的产品。同时对于降低能源的损耗，改善生产环境，降低劳动强度也得到充分的体现。设备组成

成型机—丸子定型机—熟化机—预冷机—冷却机—脱水机 丸子定型机 专为鱼丸、肉丸的凝胶定型研制，适用蒸汽、燃气、电等多种能源，颠覆传统凝胶设备的不足，保证每粒丸子的受温均与和煮制时间，保温、防护、排气、维护系统一体式设计，集中PLC控制。应用于高品质产品的深加工。熟化机 针对鱼丸、肉丸的熟化过程特性设计的传送机构，自清洁传送网带，保温、防护、排气、维护系统一体式设计，适用于多种能源，集中PLC控制。应用于高品质产品的深加工。预冷机 预冷可以满足苛刻的工艺条件并降低能源消耗，独立的制冷系统和可食用的冷媒介质对产品很安全，自清洁传送网带，保温、防护、排气、维护系统一体式设计，集中PLC控制。应用于高品质产品的深加工。冷却机 冷却机将产品冷却到符合速冻前的中心温度要求，独立的制冷系统和可食用的冷媒介质对产品很安全，自清洁传送网带，保温、防护、排气、维护系统一体式设计，集中PLC控制。应用于高品质产品的深加工。脱水机 振动式脱水时设计避免风幕脱水对丸子感官指标的影响，满足速冻前对产品表面水分的要求，同时起到输送的作用，自清洁传送网带，低温真空油炸机，隧道式防护，便捷拆洗的回流设计，集中PLC控制。

得宝机械(图)-油炸机价格-油炸机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)为客户提供“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”等业务，公司拥有“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：赵经理。