

速冻柜批发 速冻柜 佰鲜制冷推荐

产品名称	速冻柜批发 速冻柜 佰鲜制冷推荐
公司名称	广州佰鲜制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大龙街市新路新水坑段22号
联系电话	13380014292

产品详情

面包速冻速冻柜

保质期半年的面包你应该听过

但是“无添加”还能保存半年的面包的

你听说过吗？

口感还原度高达95%，速冻柜常温解冻就能食用，加热效果更佳，就和刚出炉一样。关键是！无添加！无任何化工合成原料和人工色素，只使用合乎国际的提炼的营养剂，按孕妇的饮食标准做生产，我们只添加美味和健康。

每一个速冻柜面包在生产过程中需要做到没有误差，比如，发酵的时间，冷冻的温度等等。稍微出现偏差，都会影响到面包的香味、色泽、触感、口感，还有的保存期。我们制作出来的产品为了做到保质期长，口感鲜，损耗少，平均耗时比其他同类产品更久。采用上乘原料，丹麦系列里的片状油，更是使用的是的皇冠牌，这样做出来的面包才能更香更美味。同时好的设备，也是各个指标达标的关键。让每一个面包，都是一场革命。

现在市面上面包要么是保质期短，要么就是打入大量添加剂，导致本身的营养价值和口感流失，也不健康。我们研发的冷冻面包让烘焙行业打破传统，的解决这两点问题。首创“无添加”，还能做到半年保质期，且口感还原度极高。现在冷链运输的普及，让烘焙享受一地生产，速冻柜，全国享用。省成本，投资少，操作方便，一个人就能开店。

看生产日期和保质期，看食品包装是否完整。生产日期离得越近越好，包装有破损的尽量不买。另外如果发现食品的颜色不太对，速冻柜供应，也尽量不要买，这种情况一般在制作的过程中添加了一些物质。要看包装袋上的结霜情况。不论是冷冻包子还是冷冻肉都是霜越少越好，证明化冻的次数少。霜越多

，就说明有化开后再冻上的情况。再有，如果超市的冷冻柜没有达到冷冻条件的话，他会把化了的食物放在下面，这时候它又会结一层霜。速冻柜服务热线。

购买冷冻食品，建议大家“抄底”，速冻柜批发，冰柜下面的温度比较低，而且冷空气都是下沉的。冷冻食品虽然有保质期，但是尽量不要存放过长时间，买回来之后尽量1-2次吃完，不要再放回冰箱的冷冻室里。反复化冻后，营养肯定会大大流失，口感会不好。不同的速冻食品应分别存放。如水饺、汤圆等速冻食品应与鱼、肉、禽类分别存放，以免引起。而开封未吃完的应将其密封后再放入冷冻室中储存，而且更应尽快吃掉。速冻柜服务热线。

矿泉水解冻：放置在矿泉水中解冻1小时，这种方式能够更快速地将产品解冻，同时让肉质更加鲜美，口感柔嫩。（不适用于金枪鱼，浸泡太久影响口感）解冻板解冻法：经常食用超低温冻品的亲们可以到网上商城购买一块家用解冻板，买银离子涂层的，杀菌，只要把冻品包装撕掉，放在解冻板上解冻即可，过程约1小时。速冻柜服务热线。

速冻面米食品要求保存在-18℃以下的冷冻条件。如果销售商店无冷冻柜或冷冻柜的冷冻温度达不到-18℃，则产品质量得不到保证，不宜购买。尽可能地挑选距离生产日期近的食品，离生产日期越近，食物的新鲜度就越高，营养素的流失也更少。冻食品如果在生产和运输储备过程中没有经历解冻的话，是不会有水生成的，因此也就不会有冰霜甚至冰块的出现。只有反复的冷冻和解冻的过程中才会产生冰霜和冰块。而且对食品营养也会有不同程度的损害，因此我们应该无霜和无冰块的速冻食品。速冻柜服务热线。

速冻柜批发-速冻柜-佰鲜制冷推荐由广州佰鲜制冷设备有限公司提供。速冻柜批发-速冻柜-佰鲜制冷推荐是广州佰鲜制冷设备有限公司（www.besfresh.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情，请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：周先生。