

鱼豆腐真空油炸机价格 硕赫机械有限公司 真空油炸机

产品名称	鱼豆腐真空油炸机价格 硕赫机械有限公司 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。

利用真空油炸技术制作的干果主要有：大枣、花生等。以大枣为例，鲜枣采摘以后在常温下，鱼豆腐真空油炸机价格，2天后所含糖分开始还原，7天后开始溃烂。真空油炸后的酥脆枣加工技术有效地克服了上述不利因素，使大枣可以长时间保存。鲜枣去核后，先要进行清洗去掉碎渣，然后进行护色处理，否则开口处在空气中会被氧化变成褐色。经过护色的无核鲜枣经沥水后装篮放入真空罐内，在真空度为-0.098MPa、油温在80C的条件下进行炸制。采用真空油炸技术生产的无核酥脆枣色泽鲜艳、形状圆润、营养损失少、含油量低。由于其组织得到充分膨化，吃起来香甜酥脆，百吃不厌。如果采用真空充氮包装，可以保质1年以上。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。

果蔬脆片是利用真空低温油浴技术加工而成的一种脱水食品。（在加工过程中，先把果蔬切成一定厚度的薄片，然后在真空低温的条件下将其油浴脱水而成，产生一种酥脆性的片状食品，故而命名为果蔬脆片）

这种加工工艺保留了原有的色、香、味及其营养价值和外观，没有任何添加剂，天然绿色，是孕妇、儿童、老人都可以吃的食品。健康绿色，真空油炸机，营养丰富。传统工艺里，高温油炸，会损失果蔬里大部分的营养价值，而这种工艺就很好的保留了营养。真空油炸机

山东硕赫机械使用真空油炸机的注意事项：

我们在操作真空油炸机时，首先要注意我们的自身安全以及真空油炸机的注意事项，还有就是要检查真空油炸机是否完整，在我公司购买的真空油炸机到货后，先打开包装箱，腐竹真空油炸机价格，检查机体是否完好，随机附件是否齐全，如果发现问题请及时与我们公司联系，切勿乱动。

真空油炸机的注意事项还有很多，比如要远离有明火的地方，要防止剧烈震动，不得将真空油炸机倒置，在使用真空油炸机前要先加油后通电，否则热管将会烧毁，使用完毕后，应关闭各开关、电源开关。

使用真空油炸机时的是保证自身安全，防止发生安全事故，保证操作人员身心健康，我们公司生产的真空油炸机安全系数是很高的，每一个设备出厂前都是要经过安全测试的。真空油炸机

鱼豆腐真空油炸机价格-硕赫机械有限公司-真空油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!