

得宝机械 低温真空油炸机 油炸机

产品名称	得宝机械 低温真空油炸机 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

油炸机到底有多少种油炸方法

今天我们主要讨论的技术问题就是油炸机到底有多少种油炸方法，小编里自己总结了一下，今天不妨就拿出来跟大家一块分享分享，希望能对大家有所帮助吧：1、种油炸机的清炸方法。将生原料用酱油、盐、酒拌渍，入热油炸机用旺火炸透。一般不挂糊，炸成后外酥内嫩，这种方法大家其实都熟悉，家里也经常用这种方法炸制各种可口的食品。2、小编要说的第二种油炸方法就是干炸。将生原料经过调料拌渍后，去水份，拌干团粉，炸焦。可使原料外酥脆，颜色焦黄。在这里小编要提醒大家的就是不论是油炸机的清炸、干炸都必须根据原料的老嫩等性质，掌握好油温及火候，通常对嫩的、形状小的如条、块、片等原料，应在油沸时下锅，低温真空油炸机，炸的时间要短，约八成熟即出锅，然后待油沸后再放入一炸捞出。对形状较大的整料，要在油热到七、八成时下锅，在锅内多停留一些时间，或间隔地炸几次，有时也可把锅端离炉火数次，以烹制成外香脆、内酥嫩的菜肴，清炸和干炸的原料一般是炸成后即成菜肴，食时另配调味品蘸淋。3、第三种油水混合油炸机的油炸方法就是酥炸。将原料蒸煮熟烂，在外面挂上蛋清、团粉糊，再下锅炸（也有不挂糊的，一般挂糊的大都是拆骨原料，不挂糊的大都是不拆骨的原料）。操作时，在油沸后将原料下锅，直炸到外层深黄色发酥为止。酥炸的特点是外酥里烂、松脆异常。4、第四种油炸方法是软炸。用形状小的块、薄片、长方条之类的原料挂糊后，在锅内油烧六成沸时下锅，油的温度太高会外焦内生，温度太低会脱浆，炸时应将原料分散锅中，油炸机，不使粘连，炸到外表发硬约八、九成熟时捞出，然后将锅内油烧沸再放入，一炸即好。这种炸法时间短，其特点是外层酥脆，内香嫩。在这里小编可是要提醒大家：对于挂浆类的产品进行油炸，我们佳特厂家已经给大家准备好挂浆机、上粉机、裹粉机等各种有助于挂浆的设备，不清楚的可以直接致电客服的哦！5、第五种油炸方式是纸包炸，相对于其他几种油炸方法来说纸包住不大常见，但是小编还是想把此方法介绍给大家，供大家参考。纸包炸多数是用鲜嫩、无骨的净料，加工成片形或丁形，用蛋清调好加入配料和调味品后，用糯米纸或玻璃纸包起来，投入油中去炸，这种炸法的特点是能保持原汁，使原料特别鲜嫩。操作时应用旺火，在冷油或油至四、五成熟时放入原料，待油沸，纸包浮起呈金黄色即成。6、第六种油炸方法即脆炸。将带皮的原料（一般是整只鸡、鸭之类），先用沸水略烫取出，使外皮收缩绷紧。并在表面上抹上饴糖，油炸机价格，吹干后放入旺火热油锅内，不断翻动，并将热油灌入腹内，待全身炸至淡黄色时，再将油锅端高人口，让原料在油内浸炸酥透再上人，待油温上升时取出。

石家庄得宝机械制造有限公司是一家集科研、制造、销售、服务于一体，专业生产油炸设备的公司，公

司吸纳世界先进机械加工工艺，结合客户需求，在“水油一体”油炸技术基础之上，研制开发出不同类型的油炸设备其中包括：油炸机，油，油炸设备，油炸生产线，连续油炸机，全自动油炸机等等，满足了休闲、坚果、罐头、涂层等各类食品企业的需求。

油炸机每月检查事项

我公司的是的全自动油炸机研发厂家，小型油炸机，我们以贴近消费者的服务理念，以及的产品赢得了客户的好评。下面我们大致介绍一下全自动油炸机的每月检查事项：

- 1、 传送带驱动齿轮间隙和轴套润滑油的检查。
- 2、 传送带轴套磨损的检查。
- 3、 搬运传送带网带与齿轮的状态检查。
- 4、 潜行传送带网带与齿轮的状态及压辊的检查。
- 5、 滤纸传送带的检查。
- 6、 履带传送带链条的检查。
- 7、 刮渣刮板链条的检查。
- 8、 升降用丝杠磨损的检查
- 9、 升降用轴套润滑状态的检查。
- 10、 升降用减速箱的检查。

有关全自动油炸机机的每月检查事项如上。我公司自成立以来始终坚持规范化管理，人性化服务的宗旨，以诚信、务实、稳健的经营作风，时刻履行自己的承诺。我们以的产品，高质量的服务，我们热切期待与您的合作!

石家庄得宝机械制造有限公司是一家集科研、制造、销售、服务于一体，专业生产油炸设备的公司，公司吸纳世界先进机械加工工艺，结合客户需求，在“水油一体”油炸技术基础之上，研制开发出不同类型的油炸设备其中包括：油炸机，油，油炸设备，油炸生产线，连续油炸机，全自动油炸机等等，满足了休闲、坚果、罐头、涂层等各类食品企业的需求。

- 1、 采用热油锅炉循环加热方式，炸制油升温迅速、油温波动小。
- 2、 在炸制过程中，引用动态滤油系统，油炸机随时清除废渣，保持炸油新鲜，解决了油渣残留致炸油劣化的问题。
- 3、 优化的锅体结构，使注油量减少，炸油周转率高。

- 4、锅体和输送可自由分离，方便清理；振动进料，下料均匀。
- 5、可采用燃油、燃气、燃煤等多种能源。

自动油炸机特点

- 1、集油炸、甩油、输送等功能为一体，结构紧凑，功能齐全。
- 2、油炸过程全部动作由PLC集中控制，自动运行，自动化程度高。
- 3、采用先进的温控系统和合理的搅拌装置，保证食品很好的油炸效果。
- 4、燃油（汽）燃烧器供热，升温快、能耗低、热。
- 5、油炸机设有自动和手动两种控制选择，操作更灵活。

得宝机械(图)-低温真空油炸机-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）是从事“油炸机,连续性油炸机,油炸生产线”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：赵经理。