

# 云南紫薯脆低温油炸设备图片常用解决方案

产品名称	云南紫薯脆低温油炸设备图片常用解决方案
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

真空低温油炸技术较适用于加工食用菌之类食品，相较于冻干工艺（保留食材原始味道，但食用菌的真实味道不是很美味）油炸之后味道更加鲜美，很受消费者喜欢。

果蔬脆片的品质高低直接影响着市场的销售，含油率低，不加化学添加剂的产品将逐渐成为主流，过去市场上的一些含油率明显偏高的产品逐渐被取代。真正健康绿色的果蔬脆片会受到越来越消费者的欢迎！

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，紫薯脆低温油炸设备图片，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在负压条件下，水分沸点的降低，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，使干燥过程对食品性状改变不大。这种食物干燥技术就衍生出了两种比较常用的加工技术：真空低温冻干和真空低温油炸。

真空油炸过程中，氧气浓度减少，蔬菜不易褪色或者变色，原有的色泽一如脱水前的样子。另外，因为是在密封环境中被加热，原料中的呈味成分在油脂中并不溶出，随着新鲜蔬菜的脱水，食物原有的香气和风味被很好的留存下来。

香蕉为例，加工的工艺流程一般是：鲜香蕉—挑选—清洗—剥皮—去丝络—切片—护色—干燥—油炸—脱油—包装

云南紫薯脆低温油炸设备图片常用解决方案由诸城市长风机械科技有限公司提供。诸城市长风机械科技有限公司（[www.zcchangfeng.com](http://www.zcchangfeng.com)）为客户提供“真空低温油炸机,果蔬脆片加工设备,辣椒加工设备,肉类加工设备”等业务，公司拥有“诸城长风机械”等品牌，专注于机械及工业制品项目合作等行业。前两种方式的果蔬干不需要额外添加成分,只是将水果脱水浓缩制成果干。欢迎来电垂询，联系人：隋经理。同时本公司（[www.hdyzj.com](http://www.hdyzj.com)）还是从事果蔬脆片加工设备，果蔬脆片油炸设备，黄秋葵真空油炸机的厂家，欢迎来电咨询。