

带鱼真空油炸机设备价格 山东硕赫 带鱼真空油炸机设备

产品名称	带鱼真空油炸机设备价格 山东硕赫 带鱼真空油炸机设备
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

肉制品加工中应用到真空油炸技术的以水产品、牛肉干和猪肉干居多。不同的肉制品有不同的预处理工艺。牛肉干是我国的传统休闲食品，广受消费者的喜爱。将低温真空油炸脱水技术应用于牛肉干的加工上，并取得了很好的效果。在预处理时可将牛肉进行卤制和腌制，真空油炸后牛肉干就可制成两种不同口味。采用冷冻后再进行真空油炸技术，可以很好的保持牛肉干的外观形状，并能在很大程度上改善牛肉干质地太硬的缺陷。带鱼真空油炸机设备

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。

苹果脆片是以苹果为原料，采用特殊工艺低温干燥脱水制成的食品。由于它低糖、低盐、低脂肪、高纤维、富含维生素和多种矿物质，在加工中不添加防腐剂及其他添加剂，带鱼真空油炸机设备价格，携带方便，保存期长，因此深受消费者喜爱。

我国果蔬资源十分丰富，发展果蔬脆片的生产有着极大的优势，它是我国发展、创汇农业的一条新路。目前国内的一些油炸食品存在着脂肪含量高、品种单调、贮存周期短、生产成本高等一系列缺陷。针对以上几个问题，带鱼真空油炸机设备，硕赫机械做了深入的研究和市场考察，在长期不懈的努力下，开发出了一款适用、经济、操作简单、油炸产品效果好的产品，解决了以上几个长期困扰食品企业的头等问题，同时也得到了广大食品厂家的认可。带鱼真空油炸机设备

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。

真空低温油炸机是食品行业一次革命性改革，堪称是食品界的“绿色革命”，带鱼真空油炸机设备价格，硕赫机械专业生产的全自动真空低温油炸机摒弃了旧的油炸设备油炸温度高，废油，耗油的缺点，利

用真空状态下的原理，将油炸的温度控制在80度，并且配有油水分离系统，带鱼真空油炸机设备价格，可以将蒸发的水分冷却分离，减少水循环的污染，有力的减少了油以及水的损耗。带鱼真空油炸机设备

带鱼真空油炸机设备价格-山东硕赫-带鱼真空油炸机设备由山东硕赫机械有限公司提供。“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”就选山东硕赫机械有限公司(sdshuohe.tz1288.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，多年来，山东硕赫机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东硕赫机械期待成为您的长期合作伙伴！