

鱼豆腐真空油炸机价格 鱼豆腐真空油炸机 硕赫机械

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 鱼豆腐真空油炸机价格 鱼豆腐真空油炸机 硕赫机械 |
| 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

蔬菜原料应经过筛选，选用成熟、无腐烂、无病虫害、无机械伤、大小适中的蔬菜。马铃薯和红薯还应该注意选择无病变、无发芽的原料。蔬菜脆片的制作与水果类似，但有些蔬菜还有特别需要注意的地方。马铃薯极易褐变，因此护色处理就显得特别重要。经过对五种护色方法的研究比较，得出了由 $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ， CaCl_2 ， HCL 配合的护色方法，并利用正交试验进一步分析得出了护色条件。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。鱼豆腐真空油炸机

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。

先进的真空油炸机油炸温度应低于 95°C ，避免了上一代真空油炸($80\sim 120^\circ\text{C}$)温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，鱼豆腐真空油炸机厂家，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。同时大产能的立式真空油炸机弊病很多，脱油和给热均会产生严重的问题，致使果蔬脆片产品初期膨化不好，含油率过高，鱼豆腐真空油炸机，大产能的立式真空油炸机工业化尚不成熟。

加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用(例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等)所带来的危害。鱼豆腐真空油炸机

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。

果蔬脆片是目前新开发的一种果蔬方便食品，该产品低脂肪，高纤维，含丰富的维生素，采用低温真空

油炸脱水，鱼豆腐真空油炸机价格，有效地避免了高温对果蔬食品营养成分的破坏，鱼豆腐真空油炸机价格，较好地保持了果蔬食品的原色、原味，产品酥脆可口，香而不腻，有良好的复水性。该生产线可加工下列品种：苹果、香椒、菠萝、芒果、桃、猕猴桃、杏等水果类和四季豆、胡萝卜、青椒、土豆、洋葱、大蒜、黄瓜、南瓜、木瓜、甘薯等蔬菜类。鱼豆腐真空油炸机

鱼豆腐真空油炸机价格-鱼豆腐真空油炸机-硕赫机械(查看)由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司 (sdshuohe.tz1288.com) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东硕赫机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，联系人：王经理。