

哈密瓜真空油炸机设备厂家 真空油炸机设备厂家 山东硕赫机械

产品名称	哈密瓜真空油炸机设备厂家 真空油炸机设备厂家 山东硕赫机械
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

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，哈密瓜真空油炸机设备厂家，我们将为您详细介绍。

可保持食物原有的香味和色泽

食物在低温，低压的油脂环境中，真空油炸机设备厂家，其内部水溶性的香料在油脂中不会溢出，经过脱水过程后，食物内部的香味成分进一步得到浓缩，因此很好的保存了食物原有的香味。另外，在低含氧量的状态下进行油炸。食物不易褪色，变色，褐变，从而很好的保持了事物本身的颜色并覆盖上一层油脂层。使食物看上去色泽艳丽。但对于胡萝卜素、叶绿素等脂溶性色素来说，在油炸过程中容易溢出，因此，芒果真空油炸机设备厂家，对含有脂溶性色素的食物要做预处理，以保证色素的稳定。真空油炸机设备厂家

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。

在国内市场不断发展的前提，生产技术日益成熟，食品加工产业的要求也越来越高，我们公司生产的产品高品质、自动化，安全性、环保性和售后服务等方面也在不断提升。果蔬脆片油炸机安全、节能和自动化是必然趋势。如果您有关于果蔬脆片油炸机的任何问题，可随时通过电话联系我们，我们将随时为您服务。真空油炸机设备厂家

产品特点：

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成分的破坏。

真空油炸机目前主要应用于：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等； 水产品及畜禽肉类等。真空油炸机设备厂家

哈密瓜真空油炸机设备厂家-真空油炸机设备厂家-山东硕赫机械由山东硕赫机械有限公司提供。哈密瓜真空油炸机设备厂家-真空油炸机设备厂家-山东硕赫机械是山东硕赫机械有限公司 (sdshuohe.tz1288.com) 升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。