

# 全自动真空脆片膨化机生产商 新迈工业装备

产品名称	全自动真空脆片膨化机生产商 新迈工业装备
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东新迈工业装备有限公司

真空油炸机，也可以叫真空脱水机，并不是“油炸”便含油量高的。正常的油炸食品含油量在40%~50%之间的，而经过真空油炸机出来的食品含油量在10%~15%之间，甚至更低的。并且我们是低温油炸，温度控制在80~120 之间，有效的避免了酰胺这种致癌物的产生，大大降低了致癌的风险。经过山东新迈工业装备有限公司生产的真空油炸机出来的果蔬脆片等产品脆而不腻。并且真空状态下，草莓真空脆片膨化机生产商，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，且复水性良好真空脆片膨化机生产商

低温真空油炸不仅对果蔬深加工具有划时代的意义，对于肉制品行业来说亦是如此。据了解，采用冷冻后再进行真空油炸的技术，可以很好地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。其次，全自动真空脆片膨化机生产商，低温真空油炸的肉制品亦能摆脱加工繁琐、制成品保质期短、成本高等不足，成为休闲食品新宠

肉制品的肉质柔软多汁、不易贮运保藏，天津真空脆片膨化机生产商，多为就地鲜销。而传统工艺制成的加工繁琐、制成品保质期短、成本高。使用真空油炸机却可以快速地实现这些目标。

第五，那就是货比三家了。千万不要图便宜。买家永远不会精明于卖家。你是个卖主。别以为天上有馅饼。想想为什么这个设备这么便宜，胡萝卜真空脆片膨化机生产商，因为卖家不会亏本，因为设备很便宜，所以它会想一想，利润是从哪里来的？制造商肯定会对设备的配置和材料动一些手脚。

低温油炸技术制成的果蔬脆片是近年来国际市场中非常流行的一种纯绿色方便食品。中国主要城市的市场也可以看到少量的产品。由于它的天然颜色和营养、诱人的风味和酥脆的味道，在国内外都赢得了消费者的青睐，因此它也被食品和营养界称为"21世纪的油炸技术绿色革命"。真空脆片膨化机生产商

全自动真空脆片膨化机生产商-新迈工业装备由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司( [www.shandongxinmai.com/](http://www.shandongxinmai.com/) ) 是山东 潍坊 ,休闲食品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东新迈工业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东新迈工业更加美好的未来。