

¿Cómo se elaboran los snacks fritos?

Introducción detallada :

Ahora, una variedad de bocadillos fritos se han convertido en los favoritos del público. Y mucha gente comprará muchos a la vez y los guardará para comer lentamente. Estos snacks fritos también son ideales para nuestro ocio y entretenimiento diario.

Mucha gente siente mucha curiosidad por saber cómo se hacen los snacks fritos. Como fabricante profesional de frituras. A continuación, encontrará una introducción detallada al proceso de producción de snacks fritos.

¿Cómo se elaboran los snacks fritos?

La producción de snacks fritos suele ser un método de producción mecanizado. Si desea obtener un mejor efecto de producción. Debe utilizar equipos de producción de calidad relativamente alta.

Después de repetidas inspecciones de mercado, decidimos utilizar la avanzada línea de producción de refrigerios fritos para mejorar nuestro nivel de proceso de producción.

Esta línea de producción utiliza un proceso de extrusión avanzado para completar la mezcla, extrusión, fritura y demolición de materias primas al mismo tiempo. Procesamiento y producción de aceite, condimentos, enfriamiento, envasado y otros procesos.



The specific production process of fried snacks:

The main raw materials for fried snacks are corn flour, rice flour, wheat flour, starch, potato flour and other grain flours, etc. These ingredients are mixed in a mixer according to the formula. And an appropriate amount of water is added and then mixed evenly.

The material is conveyed to the twin-screw extruder. In this equipment, the material will be extruded in a high temperature and high pressure environment. And then the extruded material will be further cut into different shapes, such as triangles and hexagons. Shape, star shape, rectangle and horns, etc.

The cut and shaped food needs to be transported into the fryer. After high-temperature frying, the appearance of the food will be more golden and attractive. And the taste will be more crisp. Since the oil content is relatively high after frying, it is not only unhealthy, but also feels greasy to eat. So it needs to be de-oiled, and this step is carried out in a de-oiling machine.

The deoiled food needs to be seasoned in the seasoning line, and the food is prepared into different flavors by adding different seasonings. At this time, you can choose the equipment suitable for yourself according to the output, including octagonal barrels, air cylinders, lifting single barrels, Double barrel seasoning line and so on.

Afterwards, it needs to be cooled. The food at room temperature is not easy to return to moisture after packaging. And it can maintain a crispy taste for a long time without scalding the packaging bag. After the cooling is completed, the production can be completed after packaging with a packaging machine.