

¿Cómo se hacen las barras de cereal?

Introducción detallada :

Ahora que el público se ha dado cuenta de la importancia de la salud, está prestando cada vez más atención a la salud y ha comenzado a hacer los ajustes correspondientes en su dieta. Los cereales han sido reconocidos por el público y los alimentos elaborados con cereales se han convertido en los más populares entre los consumidores. Uno de los alimentos.

Todo tipo de barras de cereales están hechas de cereales, que son convenientes para comer y tienen un buen sabor. Actualmente, muchos consumidores los utilizan como alimentos para el desayuno o bocadillo. Entonces, ¿cómo se hacen las barras de cereales?

¿Cómo se hacen las barras de cereal?

Somos un fabricante de alimentos profesional con una experiencia muy rica en la industria de las barras de cereales. Las barras de cereales que producimos se han convertido en uno de los alimentos favoritos de muchos consumidores. Pero ahora hay cada vez más personas involucradas en esta industria y la competencia se está volviendo más feroz. Con el fin de destacar en el mercado, decidimos utilizar la Producción de Barras de Cereal para la producción después de la negociación. El equipo puede producir deliciosas barras de cereales a través de procesos de producción como azúcar hirviendo, prensado en moldes, horneado, corte, enfriamiento y recubrimiento.



El método de operación de esta línea de producción es muy simple, nuestros trabajadores aprendieron fácilmente a operar, el siguiente es el método de hacer barras de cereal en esta línea de producción:

Las materias primas necesarias para la producción de barras de cereales son nueces, frutos secos, mavena, azúcar, etc. Estos ingredientes se pretratan primero.

Cocine el azúcar según la receta. Este paso se lleva a cabo en la olla azucarera, hierve lentamente a fuego lento y requiere una agitación constante. El jarabe preparado se agrega con goma comestible, aceite de coco condensada, etc., y se calienta y agita continuamente para convertirlo en un aglutinante para barras de cereales.

A continuación, agregue frutas secas, frutas secas, etc. al adhesivo y mezcle uniformemente. Después de eso, las materias primas preparadas se transportan a la prensa de rodillos y estas materias primas se presionan en forma de torta, que está muy unida.

Después de eso, la comida extruida ingresará al horno para hornear. El horneado a alta temperatura hace que la humedad de la barra de cereal se pierda y se forme un sabor más crujiente. Antes de que la barra de cereal se enfríe, córtela inmediatamente en una forma fija. Entonces enfríe.

Para enriquecer las barras de cereal, es necesario agregar una capa en la superficie exterior de las barras de cereal. El recubrimiento suele ser chocolate, yogur y leche condensada, etc. Las barras de cereal se secan en estas materias primas y luego se sacan para enfriarlas. Toma una capa deliciosa.

El último paso es utilizar la máquina de envasado para el envasado.

Las barras de cereales producidas por el equipo de barras de cereales tienen un sabor muy rico y un alto contenido de nutrientes. Han recibido elogios unánimes de todos. También decidimos utilizar el equipo durante mucho tiempo.



El equipo de barra de cereales tiene muchas ventajas:

1. El equipo está hecho de acero inoxidable 304, que es fácil de limpiar y la calidad es muy confiable.
2. Puede procesarse para producir barras de cereales, barras de proteínas, barras energéticas y otros alimentos con una amplia gama de usos.
3. La producción está altamente automatizada y la eficiencia de producción es alta.
4. Operación simple y uso conveniente.
5. No hay problema de "tres residuos", protección del medio ambiente y libre de contaminación.
6. Se puede personalizar y el uso es flexible y cambiante.

El uso de la línea de producción de barras de cereales puede brindarnos mucha comodidad, la calidad de la producción se ha mejorado de manera efectiva y ha recibido una evaluación muy alta en la industria. La comida en barra de cereal también se ha convertido en un alimento caliente y los beneficios económicos han mejorado significativamente.

La ciencia y la tecnología son las principales fuerzas productivas. Solo mediante el uso de equipos de alta calidad podemos ganar un mercado más amplio. ¡Creo que esta línea de producción promoverá aún más nuestro desarrollo!