Como são produzidos os snacks fritos?

Introdução detalhada :

Agora, uma variedade de salgadinhos fritos se tornaram os favoritos do público. E muitas pessoas vã comprar muitos de uma vez e guardá-los para comer devagar. Esses salgadinhos fritos também são i para o nosso lazer e entretenimento diários.

Muitas pessoas estão muito curiosas sobre como são feitos os petiscos fritos. Como fabricante profis alimentos fritos. A seguir, você encontrará uma introdução detalhada ao processo de produção de salgadinhos fritos.

Como são produzidos os snacks fritos?

A produção de snacks fritos é geralmente um método de produção mecanizado. Se você deseja obte melhor efeito de produção. Você deve usar equipamentos de produção de qualidade relativamente a repetidas inspeções de mercado, decidimos usar a avançada linha de produção de lanches fritos par melhorar nosso nível de processo de produção.

Esta linha de produção usa um processo de extrusão avançado para completar a mistura, extrusão, f demolição da matéria-prima de uma só vez. Processamento e produção de óleo, tempero, resfriame embalagem e outros processos.

O processo de produção específico de snacks fritos:

As principais matérias-primas para os snacks fritos são a farinha de milho, a farinha de arroz, a farinh trigo, o amido, a farinha de batata e outras farinhas de cereais, etc. Estes ingredientes são misturado batedeira de acordo com a fórmula. E uma quantidade apropriada de água é adicionada e então mis uniformemente.

O material é transportado para a extrusora de dupla rosca. Neste equipamento, o material será extru em um ambiente de alta temperatura e alta pressão. E então o material extrudado será cortado em diferentes formas, como triângulos e hexágonos.

Forma, formato de estrela, retângulo e chifres, etc.

Os alimentos cortados e moldados precisam ser transportados para a fritadeira. Após a fritura em al temperatura, a aparência dos alimentos ficará mais dourada e atraente. E o sabor será mais crocante vez que o teor de óleo é relativamente alto após a fritura, não só é prejudicial à saúde, mas também gorduroso de comer. Portanto, é necessário retirar o óleo e esta etapa é realizada em uma máquina o óleo.

O alimento sem óleo deve ser temperado na linha de temperos e o alimento é preparado em sabore diferentes, adicionando diferentes temperos. Neste momento, você pode escolher o equipamento ac para você de acordo com a saída, incluindo canos octogonais, cilindros de ar, levantamento de canos linha de tempero de cano duplo e assim por diante.

Depois, ele precisa ser resfriado. Os alimentos à temperatura ambiente não são fáceis de voltar à hu após a embalagem. E pode manter um sabor crocante por muito tempo sem escaldar a embalagem. conclusão do resfriamento, a produção pode ser concluída após o empacotamento com uma máquin embalagem.