

Como são produzidos os snacks fritos?

Introdução detalhada :

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

Muitas pessoas estão muito curiosas sobre como são feitos os petiscos fritos. Como fabricante profissional de 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 obter um melhor efeito de produção. Você deve usar equipamentos de produção de qualidade relativamente alta. Após repetidas inspeções de mercado, decidimos usar a avançada **linha de produção de lanches fritos** para melhorar nosso nível de processo de produção.

Esta linha de produção usa um processo de extrusão avançado para completar a mistura, extrusão, fritura e demolição da matéria-prima de uma só vez. Processamento e produção de óleo, tempero, resfriamento, 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 farinha de trigo, o amido, a farinha de batata e outras farinhas de cereais, etc. Estes ingredientes são misturados na bateadeira de acordo com a fórmula. E uma quantidade apropriada de água é adicionada e então misturada uniformemente.

O material é transportado para a extrusora de dupla rosca. Neste equipamento, o material será extrudado 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 alta temperatura, a aparência dos alimentos ficará mais dourada e atraente. E o sabor será mais crocante. Uma vez que o teor de óleo é relativamente alto após a fritura, não só é prejudicial à saúde, mas também parece gorduroso de comer. Portanto, é necessário retirar o óleo e esta etapa é realizada em uma máquina de retirar o óleo.

O alimento sem óleo deve ser temperado na linha de temperos e o alimento é preparado em sabores diferentes, adicionando diferentes temperos. Neste momento, você pode escolher o equipamento adequado para você de acordo com a saída, incluindo canos octogonais, cilindros de ar, levantamento de canos simples, 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 humidade após a embalagem. E pode manter um sabor crocante por muito tempo sem escaldar a embalagem. Após a conclusão do resfriamento, a produção pode ser concluída após o empacotamento com uma máquina de embalagem.