

Tipos de productos de papas fritas



Las papas fritas procesadas a partir de papas frescas incluyen: rodajas de camarón, papas al horno, papas deshidratadas, papas fritas, papas fritas congeladas rápidamente, papas fritas al vacío, papas fritas con bajo contenido de grasa y papas fritas. Las pastillas de azúcar, el salvado de papa con sabor, las papas fritas procesadas con polvo de papa como ingredientes son: papas fritas con forma frita, papas al horno, papas fritas crujientes, papas fritas con papas infladas y papas huecas.

[Secadora de microondas](#)

Estos productos de chips de papa no solo tienen una tecnología de procesamiento simple, una baja inversión en equipos, una tecnología fácil, sino también un enorme potencial de mercado, lo cual es muy adecuado para pequeñas y medianas empresas de procesamiento de alimentos.

Las papas fritas no solo son nutritivas, crujientes y deliciosas, sino que también son fáciles de comer, están bien empaquetadas y son fáciles de almacenar. Se han convertido en el alimento para papas más popular del mundo y también son alimentos de conveniencia y bocadillos importantes. Con la mejora continua de la tecnología de procesamiento de alimentos para papas, también ha aumentado la variedad de productos de papas fritas.

Las rebanadas de camarón y papas son la forma más fácil de hacerlas. Los productos terminados son crujientes y deliciosos después de ser fritos con aceite caliente y tienen un sabor único. [La máquina para hacer papas](#) fritas hace que el método para hacer papas sea más conveniente.

Crujiente, crujiente, deliciosa y deliciosa, se ha convertido en un popular aperitivo mundial. La papa frita es un nuevo producto desarrollado en los últimos años. Utiliza la tecnología de freír a baja temperatura (90 ° C) para superar los inconvenientes de la fritura a alta temperatura. Puede mantener mejor la composición de nutrientes y el color de la papa. El contenido de aceite es inferior a 20 y el sabor es crujiente. Crujiente pero no grasoso. Las papas fritas con bajo contenido de grasa son papas fritas hechas en horno de microondas.

Las papas fritas horneadas son crujientes y crujientes, con un sabor y un contenido de aceite únicos mucho más bajos que las papas fritas. El impulso de las ventas en el Oeste está mejorando y es cada vez más popular. Los productos de papas fritas hechos al freír, hornear e inflar con papa en polvo, papas deshidratadas y similares son crujientes y deliciosos, y tienen diferentes sabores. Estos productos de papas fritas no solo tienen sus propias características, sino que también tienen procesos simples, que incluyen principalmente la cocción, el secado, la fritura profunda, la congelación rápida, la hinchazón y otros procesos, que son muy adecuados para pequeñas y medianas empresas de procesamiento de alimentos.