

Como Fazer Tortilla Chips?



Famoso lanche de fritura profunda da tortilla em todo o mundo. O seu processo tradicional de produção é fazer massa, prensar, moldar (cortar) e fritar. Os fabricantes de equipamento Tortilla fazem por método de extrusão, que tem maior automatização e menor custo. A linha de processamento de aparas de milho é composta principalmente por sistema de tratamento de matérias-primas, sistema de extrusão, sistema de corte, sistema de fritura ou sistema de cozedura, sistema de aromatização e sistema de controlo.nachos A tecnologia principal da linha de processamento de aparas é a extrusão e fritura de duplo parafuso co-rotante.

Descrição da linha de processamento de lascas de tortilha:

Fluxograma: matérias-primas---extrusão---corte---fritura---fritura-afrescimento---arrefecimento---embalagem

Como fazer tortilla chips?



1. Mixer? Misturando a receita como milho em pó ou arroz em pó, farinha de trigo com água, ingredientes de tortilha estão a misturar-se na sua máquina
2. Parafuso conveyer transferir os materiais para o processo de fabrico das aparas de milho
3. A extrusora é a principal machine? A extrusora de rosca dupla cozinha e processa os ingredientes, os doritos morrem no final da extrusora para obter uma folha de lascas. As receitas de batatas fritas de milho incluem tipicamente 50% ou mais de grãos inteiros, feitos de milho, trigo, arroz, cevada, centeio ou aveia.
4. O sistema de corte pode obter uma variedade de formas atractivas (ondulado, quadrado, triangular, em forma de concha para os mergulhos).
5. As lascas de nachos fritos ou assados são temperadas com vários sabores tais como cebola, queijo, barbecue, pimenta, chili, caril, etc.
6. Os fornos de torradeira Tortilla são concebidos para uma torrada uniforme.
7. Fritadeiras contínuas para batatas fritas de milho, tortilla e tostadas de qualidade consistente.

Fritar batatas fritas, pellets, extrudidos e outros petiscos economicamente, utilizando as nossas fritadeiras contínuas aquecidas directamente.

Receita para Doritos&Tortilla Chips

Potência do milho 80%	Farinha de trigo 20%	Água 15%	CaCO ₃ : 0.4%
Zoon II: 110C	Zoon III: 110C	Motor principal: 33Hz	Alimentador: 32Hz
Velocidade da máquina de moldagem: 20-23Hz			