

Como Fazer Massa Instantânea?

O macarrão instantâneo é também denominado macarrão de comida rápida, macarrão instantâneo, macarrão em chávena, macarrão cozinhado rápido, macarrão instantâneo. É um macarrão que pode ser cozinhado em água quente num curto espaço de tempo. (Normalmente em 3 minutos)A massa instantânea é feita enrolando, cozinhando e fritando a massa que foi triturada, para que a forma da massa seja fixa (geralmente quadrada ou redonda). Antes de comer, o poder tempero e o molho serão colocados na sopa do macarrão, para que o macarrão tenha um sabor mais delicioso e mais nutritivo.

Como fazer macarrão instantâneo?

1. PROCESSO DE PRODUÇÃO DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

Material de mistura - Laminar e Moldar - Cozer - Cortar e dobrar - Fritar - Refrigerar - Preparar os sacos aromatizantes - Embalar

2. PEDIDO DE TAMANHO PARA A FÁBRICA DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE FABRICO DE MACARRÃO INSTANTÂNEO DESCRIÇÃO DO FUNCIONAMENTO DA FÁBRICA:

O fabrico de macarrão instantâneo era uma operação simples pela máquina de macarrão instantâneo da lealdade.

Operação	Descrição
1.Misturar na massa	Colocar a farinha e a água preparadas, sal na amassadeira, e depois continuar a misturar até que a massa seja misturada
2.Massa de enrolar	A massa passa por vários rolos de enrolar continuamente, para ser uma camada
3.Cortar macarrão extrudido	A fim de fazer macarrão curvo, o macarrão é cortado em macarrão curvo através de uma faca formadora de macarrão instantâneo
4.Macarrão cru cozido a vapor	O macarrão cru cortado passa por uma longa caixa a vapor, enquanto a vaporização, a velocidade da correia transportadora é aumentada, e o macarrão é gradualmente puxado para todo o processo, todo o processamento leva apenas dois minutos
5. Óleo de pintura na superfície do macarrão	Óleo de pintura na superfície do macarrão para evitar que a massa fique colada. O macarrão foi alongado na etapa anterior, para que o óleo possa ser aplicado de forma mais uniforme.
6.Corte em uma só peça	O macarrão revestido com óleo é cortado por uma faca rotativa, a porção cortada num círculo é de uma só peça. Normalmente o comprimento do macarrão cortado é de 30cm, que é o comprimento mais adequado para as pessoas agarrarem quando comem.
7.Servir uma única porção de macarrão	Cada macarrão cortado será colocado individualmente num filtro perfurado de aço inoxidável na máquina de fritar, à espera de ser frito.
8.Macarrão para fritar	Cada pedaço de macarrão é cuidadosamente frito a uma temperatura de óleo de 130°C ~ 140°C para completar o processo de desidratação e endurecimento. O volume de óleo necessário é de 1200kg.
9.Processo de arrefecimento	Os bolos de massa frita são muito quentes , precisam de ser arrefecidos num refrigerador de ar para 35? ~ 40?.
10.Inspecção	Pesar primeiro o macarrão, para verificar se este cumpre as normas, e depois verificar se estão misturados com metal ou outras

	substâncias por máquina de raios X. A maioria deles também precisa de verificar manualmente se a forma do macarrão é normal.
11.Colocar os sacos de aromas/sacos de óleo	Depois de cada bolo de massa passar pela máquina de embalagem de material na esteira transportadora, é colocada uma embalagem de tempero na mesma.
12.Embalagem de macarrão instantâneo	O saco de embalagem é marcado com a data de produção por uma máquina de jacto de tinta em V, depois o macarrão é embalado, e finalmente cada lado é dividido e selado por uma placa de selagem térmica no final da linha de montagem.
13.Inspecção de segunda qualidade	A superfície da embalagem deve ser pesada e irradiada pela máquina de raios X, e a embalagem deve ser verificada manualmente quanto a fugas, deslocamentos, descoloração e outros problemas.
14. Inspecção de terceira qualidade(por woker)	Degustação artificial comestível, para detectar se o sabor da massa instantânea é suficientemente bom.

SOLUÇÃO DE SAQUINHOS DE ESPECIARIAS (SACO DE ESPECIARIAS EM PÓ E SACOS

a---Ainda ao mercado local de diferentes clientes,algumas pessoas podem comprar directamente os sacos de aromatizantes acabados,podemos também fornecer a solução de sacos de aromatizantes.

b---Or podemos fornecer a máquina de embalagem de óleo de molho,máquina de embalagem de pó de tempero,depois o cliente pode empacotar o material de embalagem por si próprio.

EMBALAGEM DE MACARRÃO INSTANTÂNEO

Com a nossa máquina de embalar sacos,ou máquina de embalar copos,o bolo de macarrão

pode ser embalado em tamanhos e estilos diferentes.