¿Cuáles son las variedades de fideos instantáneos y cómo hacerlos?

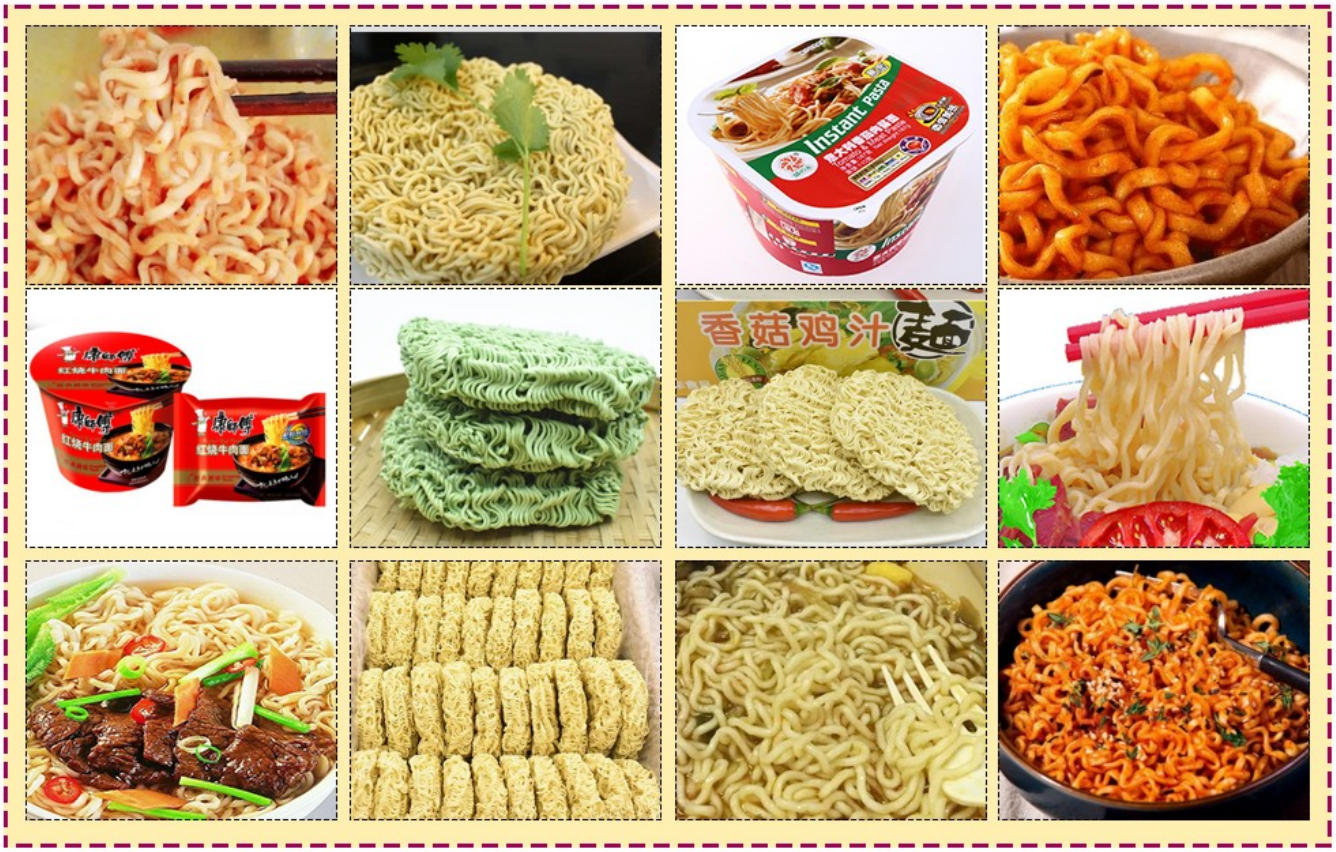
Hay muchas variedades de fideos instantáneos hechos con máquina automática de hacer fideos instantáneos.

En forma de envase, hay fideos en bolsa y fideos en taza;

Por el sabor, hay salsa de soja, sal, picante, saborizada y fideos japoneses;

Hay fritos y no fritos en el método de fabricación.

El proceso de fabricación de los fideos instantáneos es, en primer lugar, añadir un 33% de agua a la harina. Usar una amasadora para reconciliar los fideos, y luego poner los fideos en una calandria para formar una hoja de masa. Luego cortar los fideos con una máquina cortadora. Los fideos cortados se envían a la máquina de vapor a través de una cinta transportadora. Vaporizar durante 1-2 minutos, y luego llevar a cabo el tratamiento de sabor.



Generalmente hay dos tratamientos de sabor: uno es el método de remojo. Y el otro es el método de rociado.

Los fideos con sabor se cortan en secciones usando un cortador de fideos y se dividen en porciones. Los fideos instantáneos no fritos pueden ser secados directamente con aire caliente 95?. La línea de producción de fideos instantáneos fritos también requiere hervir a 130-150°C. Los fideos instantáneos fritos tienen una estructura porosa y saben mejor que los fideos instantáneos secados con aire caliente.