

¿Cuál es la clasificación de los fideos instantáneos?

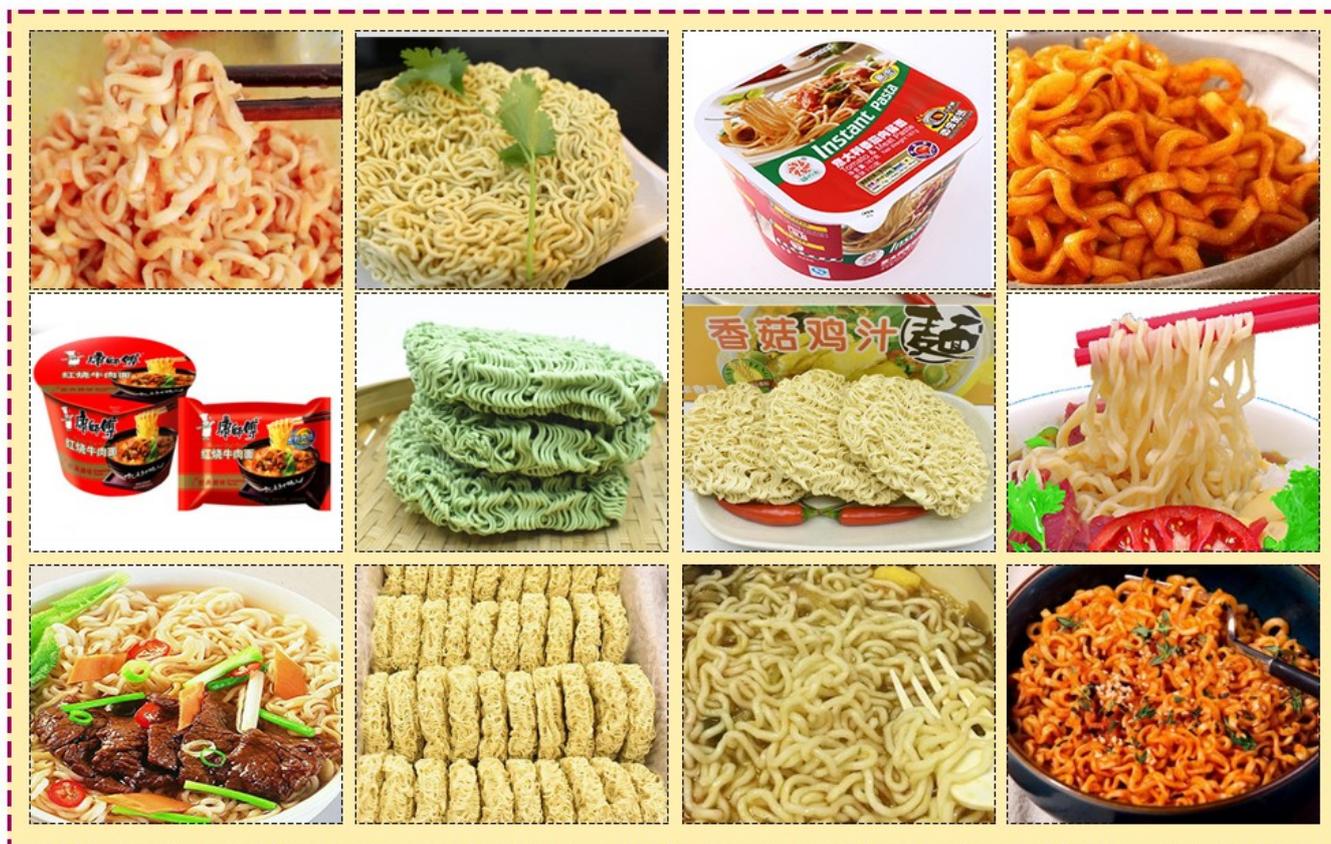
Desde su creación en 1958, los fideos instantáneos se han desarrollado rápidamente, con cientos de variedades y miles de marcas comerciales diferentes. Y el nombre también es diferente, como los fideos instantáneos, fideos instantáneos, fideos de comida rápida, fideos instantáneos y así sucesivamente. No existe una reglamentación uniforme sobre la clasificación, y hay 3 métodos de clasificación generalmente reconocidos en diversos documentos. Según el proceso de producción.



Fideos fritos con caldo de sopa después de cocerlos al vapor. Utilice el método de fritura para eliminar la humedad y dar forma al producto. Al empacar, agregue un paquete o varios paquetes de varios tipos de sopa. Al comer, la sopa y los fideos se pueden preparar juntos en agua hirviendo o cocinados en agua hirviendo.

Fideos fritos sazonados Este tipo de fideos se diferencia del anterior en que los fideos se cocinan al vapor. Antes de freírlos, se rocían condimentos líquidos y en polvo en la superficie de los fideos, luego se fríen y se empaquetan en productos. Este tipo de fideos se envasan generalmente sin añadir sopa, y no se necesitan otros condimentos al comerlos. El pre-procesamiento de los fideos secos con sopa es el mismo que el de los fideos fritos. Sin embargo, el proceso de fritura no se utiliza después de la cocción, y por lo general se deshidrata y se seca en un horno de secado de aire caliente. Se añade un

pequeño paquete de sopa al envase. Debido a que este fideo no contiene grasa. Por lo tanto, además de la sopa en polvo, se debe añadir un paquete de aceite líquido como condimento y especia. Para mejorar el sabor del producto.



Los fideos secos en forma de palo tienen la forma de los fideos secos tradicionales chinos. El proceso de producción es básicamente similar. La diferencia es que los fideos todavía tienen que ser cocinados después de que se forman. Luego se seca, por lo que se llama "fideos secos con forma de palo" en Japón. Este producto también se envasa con sopa en polvo y aceite líquido o condimento líquido. El ámbito de aplicación es principalmente para la cocina familiar.

Los fideos instantáneos secados por microondas tienen las características de una rápida velocidad de calentamiento y un buen efecto de hinchamiento del producto debido al secado por microondas. Por lo tanto, el uso del secado por microondas en lugar de freír y secar los productos tiene un bajo contenido de aceite y un buen efecto de rehidratación. Fideos instantáneos congelados Estos fideos son un tipo de fideos que se congelan y conservan después de ser prensados en trozos, cortados en tiras, cocidos al vapor y gelatinizados. En comparación con otros fideos instantáneos, este tipo de fideos puede mantener mejor el color, la fragancia, el sabor, la forma y el valor nutritivo originales de los fideos. De acuerdo con el sabor del producto.



Fideos chinos Esto se hace siguiendo el método tradicional de preparación de fideos chinos. Se añade carbonato de potasio o ceniza de soda a la masa, y el sabor de la sopa también se acerca a la costumbre china. Generalmente se prepara con cerdo, manteca de cerdo, aceite de sésamo, ajo, pimienta, jengibre, salsa de soja, agrio y dulce.

Los fideos wafong son fideos instantáneos al estilo japonés. La harina de alforfón, la harina de batata u otros ingredientes con almidón se mezclan a menudo en la receta de los fideos. El sabor de la sopa es adecuado para los hábitos japoneses. Se prepara con bonito, algas, setas shiitake, vino, vino de cocina, salsa de soja, chile, jengibre, edulcorantes y verduras silvestres como materias primas. Los condimentos sólidos también utilizan a menudo mariscos como la sepia, el calamar, la carne de almeja, las ostras, las vieiras, etc.



Los fideos al estilo europeo son fideos macarrones al estilo europeo. Pero se diferencia de los macarrones normales en que ha sido cocido al vapor y procesado, por lo que es un macarrón conveniente. Este tipo de fideos necesita usar harina de alta proteína como materia prima, y los fideos tienen una fuerte elasticidad. Además de ser un alimento básico para los escritores, a menudo se utiliza como tentempié para banquetes y banquetes. Las materias primas de la sopa se preparan a partir de carne, tomates, aceite de oliva, aceite para ensaladas, clavos, cáscaras de carne, materiales ácidos y dulces.

Fideos fríos y fideos fritos. A finales de los años 70, aparecieron en el mercado japonés varias bolsas de comida semipreparada para fideos caseros o fideos fritos. Los fideos siguen siendo fideos instantáneos fritos. Al comerlos, se hierven en agua hirviendo durante 3 o 4 minutos, luego se retiran los fideos y se sumergen en agua hirviendo fría para enfriarse. Añade condimentos para hacer fideos fríos, o fríalos en una olla y añade condimentos para hacer fideos fritos. Las características de este tipo de fideos son relativamente gruesas, mayor tiempo de cocción y una fuerte viscoelasticidad. Según el envase.



La máquina de fabricación de fideos instantáneos produce productos de fideos instantáneos en bolsas, selladas con una película plástica compuesta con una capa externa de celofán y una capa interna de polietileno. El material de embalaje también puede ser una película plástica compuesta de poliéster y polipropileno, o un simple embalaje de papel y plástico ordinario.

Shandong Loyal Co., Ltd. se especializa en la producción y desarrollo de máquinas de fideos instantáneos, equipos de línea de producción de fideos instantáneos, equipos de fideos instantáneos no fritos, línea de producción de fideos instantáneos no fritos. Hemos proporcionado la mejor calidad de servicio y la tecnología más profesional para devolver a los clientes y a la sociedad.

