

Cómo hacer la máquina de hacer papas fritas de Doritos

Máquina de hacer Doritos Chips que son extruidos, perforados en formas triangulares, redondas, cuadradas, y luego horneados y saborizados. Estos bocadillos de sabor crujiente, rica nutrición y estructura digestible son muy populares entre muchas personas en todo el mundo. Y lo más importante, la viruta de perforación de residuos puede ser reutilizada después de ser molida en polvo, lo que puede reducir en gran medida el costo de producción.

Los doritos/tortilla/chips de maíz son tipos de bocadillos hechos de polvo de maíz, que se cortan y luego se fríen. Las principales materias primas son polvo de maíz, aceite vegetal, sal y agua.

Aunque normalmente están hechos de maíz amarillo (como se muestra en la foto), también pueden estar hechos de maíz blanco o rojo. Después de freír y dar sabor, obtenemos chips triangulares muy crujientes o de otras formas, que son populares tanto entre los niños como entre los adultos.