

¿Cómo hacer fideos instantáneos?

Los fideos instantáneos también se llaman fideos de comida rápida, fideos instantáneos, fideos de taza, fideos de cocción rápida, fideos instantáneos. Es un alimento de fideos que puede ser cocinado en agua caliente en poco tiempo. (Normalmente en 3 minutos) Los fideos instantáneos se hacen enrollando, cocinando al vapor y friendo los fideos que han sido desmenuzados, de manera que la forma de los fideos es fija (normalmente cuadrada o redonda). Antes de comer, el poder sazonador y la salsa se pondrán en la sopa de los fideos, para que los fideos tengan un sabor más delicioso y más nutritivo.

¿Cómo hacer fideos instantáneos?

1.PROCESO DE PRODUCCIÓN DE FIDEOS INSTANTÁNEOS

Mezclar el material - Rodar y moldear - Hervir - Cortar y doblar - Freír - Enfriar - Preparar las bolsas de sabor - Envasar

2. SOLICITUD DE TAMAÑO PARA LA FÁBRICA DE FIDEOS INSTANTÁNEOS

3.DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE FIDEOS INSTANTÁNEOS DE LA PLANTA DE TRABAJO:

La fabricación de fideos instantáneos era una operación simple de la máquina de fideos instantáneos de Lionel.

Operación	Descripción
1. Mezclar en la masa	Ponga la harina y el agua preparada, la sal en la amasadora, y luego continúe mezclando hasta que la masa se mezcle.
2.Masa de rodaje	La masa pasa a través de múltiples rodillos de laminación continuamente, para ser una capa
3.Corte de fideos extruidos	Para hacer fideos curvos, los fideos se cortan en fideos curvos a través de un cuchillo que forma fideos instantáneos.
4.Fideos crudos al vapor	Los fideos crudos cortados pasan a través de una larga caja de vapor, mientras se vaporiza, se aumenta la velocidad de la cinta transportadora, y los fideos se introducen gradualmente en todo el proceso, todo el proceso sólo tarda dos minutos
5.Pintar con aceite la superficie de los fideos	Pinta con aceite la superficie de los fideos para evitar que la masa se pegue. Los fideos fueron alargados en el paso anterior, para que el aceite se pueda aplicar más uniformemente.
6. Cortar en una sola pieza	Los fideos cubiertos de aceite se cortan con un cuchillo rotativo, la porción cortada en un círculo es de una sola pieza. Normalmente la longitud de los fideos cortados es de 30 cm, que es la longitud más adecuada para que la gente se agarre al comer.
7.Servir una sola porción de fideos	Cada fideo cortado será colocado individualmente en un filtro de acero inoxidable perforado en la máquina de freír, esperando a ser frito.
8.Fideos fritos	Cada trozo de fideo se fríe a fondo a una temperatura de aceite de 130°C ~ 140°C para completar el proceso de deshidratación y endurecimiento. El volumen de aceite requerido es de 1200kg.
9.Proceso de enfriamiento	Los pasteles de fideos fritos están muy calientes, necesitan ser enfriados en un enfriador de aire a 35? ~ 40?.
10.Inspección	Pesar primero los fideos, para comprobar si cumplen las normas, y luego comprobar si están mezclados con metal u otras sustancias por la máquina de rayos X. La mayoría de ellos también necesitan comprobar manualmente si la forma de los fideos es normal.

11. Ponga las bolsas de sabor/bolsas de aceite	Después de que cada torta de fideos pasa por la máquina de empaquetado de material en la cinta transportadora, se coloca un paquete de condimentos en ella.
12. Paquete de fideos instantáneos	La bolsa de envasado se marca con la fecha de producción mediante una máquina de inyección de tinta en forma de V, a continuación se envuelven los fideos y, por último, cada lado se divide y sella mediante una placa de sellado térmico al final de la línea de montaje.
13. Inspección de segunda calidad	La superficie del envase debe ser pesada e irradiada por una máquina de rayos X, y el envase debe ser revisado manualmente para detectar fugas, compensaciones, decoloración y otros problemas.
14. Inspección de tercera calidad (por woker)	Degustación comestible artificial, para detectar si el sabor de los fideos instantáneos es lo suficientemente bueno.

SOLUCIÓN DE BOLSAS DE CONDIMENTOS (BOLSA DE CONDIMENTOS EN POLVO Y BOLSAS DE ACEITE/SALSA)

a--De acuerdo con el mercado local de los diferentes clientes, algunas personas pueden comprar las bolsas de sabor directamente, también podemos proporcionar la solución de las bolsas de sabor.

b--O podemos proveer la máquina empacadora de aceite para salsas, máquina empacadora de polvo para sazonar, entonces el cliente puede empacar el material de sabor por sí mismo.

ENVASADO DE FIDEOS INSTANTÁNEOS

Con nuestra máquina empacadora de bolsas, o máquina empacadora de tazas, la torta de fideos puede ser empacada en diferentes tamaños y estilos.