

El filete de pollo envuelto en migas de pan, ¡el secreto no lo sabes!

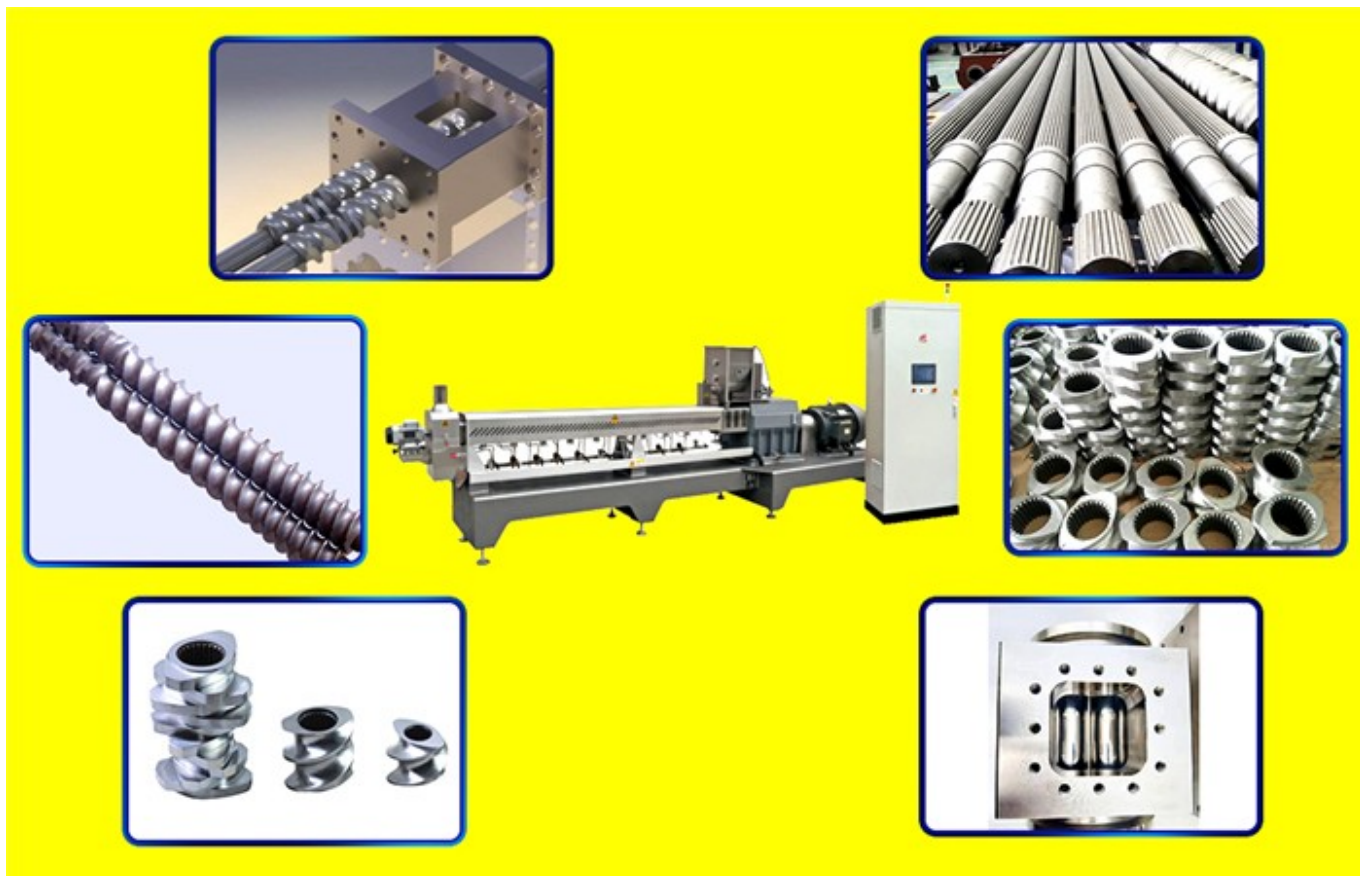
La chuleta de pollo es un tipo de comida frita que es muy popular en los bares ahora, y la fragancia puede ser descrita como diez millas de fragancia. Es de color blanquecino con una pequeña masa como "migas" en ella. Dentro hay un trozo de pechuga de pollo, que debe ser seleccionado del mejor almidón para combinar la carne de la pechuga y los fideos entre sí, y luego pasar el aceite de soja puro para convertirlo en una pechuga de pollo "en fila". Se asan en una placa de hierro y se cocinan en unos 5 minutos. Luego, pasar el aceite de pimienta de Chaotian y la salsa picante hecha con salsa Fengning, complementada con condimentos, etc., y se volverá tierno por fuera y tierno por dentro. Chuletas de pollo de pastel.



"Migas de pan" es el pan rallado en términos técnicos. Los que aman las chuletas de pollo, ¿pensaron en cómo se hacen estas deliciosas y hermosas "migas de pan" mientras mastican las crujientes chuletas de pollo?



La máquina de migas de pan utiliza una extrusora de doble tornillo para producir migas de pan, lo que cambia el proceso tradicional de producción de migas de pan. La máquina industrial de fabricación de migas de pan es otra aplicación innovadora de la tecnología de extrusión de doble tornillo. La máquina comercial para hacer migas de pan es un conjunto de línea de producción totalmente automática, desde la mezcla de la materia prima, el transporte, la cocción al vapor y la cocción, la formación, hasta el secado de todas las líneas de producción. Además de la harina, las materias primas disponibles también pueden ser harina de arroz, harina de maíz, almidón de maíz, harina de soja, etc. La línea de producción de migas de pan completamente automática puede producir migas de pan en varias formas, en forma de aguja, granular, en forma de copos de nieve, en forma de escamas, en forma de estrella o varias formas para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes.



El equipo principal de la maquinaria para migas de pan, la extrusora de doble husillo, puede completar los tradicionales procesos de mezcla de materias primas para migas de pan con electrodos, de mezcla de masa y de agrupación. En comparación con la tecnología tradicional de producción de migas de pan, tiene menos personal de producción, proceso de producción corto, alto rendimiento unitario, ahorro de energía y alta eficiencia, y costos de producción reducidos. El nuevo equipo de fabricación de migas de pan es sencillo, de tamaño reducido y fácil de manejar. No hay desperdicio, no hay generación de aguas residuales o gases residuales, protección ambiental y no hay contaminación. Utiliza una amplia gama de materias primas, es fácil cambiar las variedades y formas de los productos, y los productos son más diversos. El pan rallado es un aditivo alimentario muy utilizado, que se emplea para recubrir la superficie de los alimentos fritos, como por ejemplo: patas de pollo fritas, alas de pollo, filetes de pescado, mariscos (camarones), filetes occidentales, aros de cebolla, etc. Los alimentos fritos pueden ser de color dorado y atractivos, crujientes por fuera, tiernos por dentro, crujientes y deliciosos, y ricos en sabores.