

生鲜熟食加工工艺流程

WINPRO MANAGEMENT



生鲜熟食商品加工作业工艺流程



商品炸类

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



先把用具彻底清洗干净

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



装入适量的水

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



加入适量的食盐（让炸产品更入味）

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



倒入适量的普通面粉和浆（开好的浆可以完全浸泡过浆的产品）

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



按比例调好裹粉（1公斤裹粉：2.5公斤的中级面粉）

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



把开好比例的裹粉和中精粉搅拌均匀

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



把油预热

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



把准备好的产品先过粉

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



把准备好的产品先过粉(让产品表面均匀上粉)

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



把均匀上粉的产粉过浆

生鲜熟食商品加工作业工艺流程



过浆时注意拿住产品的部位不宜过多，

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/958010113017006054>