



Thông tin công việc

Chế biến thực phẩm khô

Nhật Bản



Nơi làm việc



THUỘC TỈNH YAMAGUCHI



NHIỆT ĐỘ (TỪ -4 => 33 ĐỘ)



ĐỊA ĐIỂM NỔI TIẾNG



ĐẶC SẢN



Quy trình làm việc



B1: Nguyên liệu thô



B2: Sơ chế



B3: Làm sạch



B4: Chế biến nước sốt



B5: Phủ gia vị tự động



B6: Sấy khô



B7: Nước sốt phủ trên



B8: Cấp đông



**B9: Bọc và kiểm tra bằng
máy dò kim loại**



B10: Đóng gói

Một số hình ảnh sản phẩm

