

猪头肉专用煮锅 鑫兴奥厨房设备 猪头肉专用煮锅定做

产品名称	猪头肉专用煮锅 鑫兴奥厨房设备 猪头肉专用煮锅定做
公司名称	山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县店子镇工业园
联系电话	13685436490

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂

猪头肉专用煮锅性能特点

- 1、结构：采用食品级不锈钢材质，猪头肉专用煮锅型号齐全，内外双层恒温，使热量不流失更好的达到保温效果。
- 2、工作：一键控制，将点火和风机等设备自动连接，开关开启开始工作，关闭停止使用。
- 3、节能：将热能有效利用于内部从而减少热流失，使室内环境不会因烧水而升温。
- 4、环保：将燃气充分燃烧，尾气排放低于国家标准。
- 5、安全：安全、可靠，采用多项安全保护装置，猪头肉专用煮锅，保证设备和操作人员的安全。

猪头肉专用煮锅注意事项

- 1、猪头肉专用煮锅把物料加热至所需温度后，从锅底放出物料。
- 2、本设备每班使用前，应在各转动部位加油；注意电热棒有否损坏。搅拌式夹层锅，锅体面上

的部件，建议采用熟菜油；其他各处均采用30#—40#机械油。

3、猪头肉专用煮锅使用完毕后，应先切断电源，锅内马上加入自来水，以保卫电热棒部分，延长猪头肉专用煮锅使用寿命。

鑫兴奥猪头肉专用煮锅

以的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。

简单的清汤牛肉汤锅

首先要把佐料备足，做牛肉汤锅可以加些配菜，萝卜与牛肉炖汤特别好。香叶、葱、姜、盐、鸡精都是必备的调料品。把牛肉切块；牛肉块冷水入锅；烧开后，猪头肉专用煮锅定做，煮2分钟即可捞出；反复冲洗干净备用；电压力锅放入适量清水，放入牛肉，猪头肉专用煮锅按需定制，加葱姜、香叶；选择肉类键，两次循环即成；加盐、味精调味后，盛入碗中即可食用。

要做出汤鲜肉嫩的牛肉汤锅，首先必须选择到对的牛肉，除了牛肉本身必须新鲜之外，选用牛腱子肉、牛腰板肉、牛弓口肉、牛揣窝肉、牛尾根肉、牛外脊肉及牛胸口肉等等，这些部位的牛肉才适用于清炖。自己做牛肉汤锅切记要把水一次掺足，小火慢炖，如果汤少了中途也不能加冷水，否则牛肉口感又柴又硬，就只能喝汤了。

鑫兴奥猪头肉专用煮锅

以的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。猪头肉专用煮锅-鑫兴奥厨房设备-猪头肉专用煮锅定做由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。猪头肉专用煮锅-鑫兴奥厨房设备-猪头肉专用煮锅定做是山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：张培刚。同时本公司还是从事蒸煮炉，醇基燃料蒸煮炉，蒸煮桶的厂家，欢迎来电咨询。