

## 烧烤小吃车 亿康餐车 小吃车

产品名称	烧烤小吃车 亿康餐车 小吃车
公司名称	德州市亿康餐车有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市德城区天衢工业园
联系电话	15621283425

## 产品详情

烧烤、麻辣烫、油炸、铁板烧、关东煮等各种小吃、在大街小巷随处可见，虽然赚钱，却有缺点能于一身，无尘，烤制速度快，电动小吃车，改变传统小吃的缺点。像这样一台多功能小吃车，每天赚500元很正常。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：德州市亿康餐车有限公司

亿康餐车有限公司座落于好客山东之美丽的州城。德州自古就有“九达天衢”、“神京门户”之称，京沪铁路、石德铁路和在建的德龙烟铁路在这里交汇，烧烤小吃车，是山东的北大门，华东、华北重要的交通枢纽。便利的交通使得我们生产的餐车得到了有效的推广，可根据客户不同的要求加工定做。公司每天都有来自全国各地的朋友来洽谈合作，在国内享有较高的声誉。尤其生产的仿古餐车更是批量远销泰国，得到了国外朋友的一致赞赏和好评。

公司自2012年成立，早期致力于孵化机的生产开发。2014年5月开始正式转型专业生产加工餐车。现拥有3000平方米的加工车间，数控剪板机，折弯机数控车床，打磨机，钻孔机等，一应俱全。拥有精英销售团队10人。设计师3名。车间生产技师20余名。现在正在生产的有济南的早餐工程餐车100余台。在工程餐车加工方面积累了丰富的经验/

麻辣烫配方：麻辣烫的底酱配方：牛油20斤郫县豆瓣酱1框（24斤）“三五”火锅底料7包。锅内放牛油和鸡油。比例大约是3：7用小火烧到有点温度下白糖或冰糖2.5斤放入熬化。然后放入姜沫和蒜沫。炒干

之后，放入豆瓣酱，把豆瓣酱炒干出锅。香料配方：，香砂，桂皮，香，八角，花椒，丁香，白蔻，香叶，三奈，排草，筚拔，香草（甘松）。香料用纱布包好。放在锅里。高汤配方：牛腿骨1根，小吃车，打断。鸡架骨2只。后制作汤底的配方：高汤50公斤，放入香料熬10分钟麻辣烫底酱3马勺（约1.5斤）再熬10分钟，盐0.5斤，味精0.4斤，A+G粉或其他增鲜剂20克。

然后用熬好的这个汤来烫你的串串。

烧烤小吃车-亿康餐车(在线咨询)-小吃车由德州市亿康餐车有限公司提供。烧烤小吃车-亿康餐车(在线咨询)-小吃车是德州市亿康餐车有限公司升级推出的，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：张经理。同时本公司还是从事流动售货车，电动流动小吃车，多功能流动小吃车的厂家，欢迎来电咨询。