

创新厨具 | 更多详情 304不锈钢锅 不锈钢锅

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 创新厨具 更多详情 304不锈钢锅 不锈钢锅 |
| 公司名称 | 永康市创新厨具有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号 |
| 联系电话 | 13566716070 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：永康市创新厨具有限公司

铁锅炖鱼的做法

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，不锈钢锅，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢锅」厂家与您分享：

1、准备材料

鲫鱼两条、色拉油、盐、葱、姜1块、蒜1个、生抽1/3勺、老抽1/3勺、陈醋1/3勺、面粉、白糖。

2、制作步骤

- （1）鲫鱼两条，不锈钢锅清洗，收拾干净，鱼身割一些口子，外面敷上面粉使其干爽。
- （2）铁锅炒热，加入油至油冒轻烟即为足够热，调中小火，放入鱼煎至表面焦黄
- （3）准备烹鱼的酱汁，包括姜片、蒜片、葱段、1/3生抽，1/3老抽，1/3陈醋，总量多半碗，待到鱼的两

面焦黄，锅底加入花椒大料爆香，倒入烹鱼酱汁，不锈钢锅批发，盖一下锅盖使其激烈反应一下

（4）加入适量糖和盐，加入清水至末过鱼身，盖上锅盖，大火炖，炖至汤汁只剩下原来的1/3即可。

铁锅生锈怎么办

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢锅」厂家与您分享：

准备一瓶过期的可乐和锡箔纸，先把可乐倒入铁锅中浸泡几分钟，再用锡箔纸反复刷锅，很快就会发现铁锅中的锈迹没有了，然后用清水冲洗几遍就可以了。

潮湿天气，厨房的锅容易生锈了，我们可以切一半土豆，然后在锅的表面放上粗盐，用土豆来刷锅底，锈迹很快就去除掉。

家中的铁锅如果只有一点细微的锈迹，可以用食醋来清洗。先我们可以在锅里倒入少许的白醋烧一下，然后用刷子或者抹布把铁锈清洗掉，后在用清水洗洁净，在把锅里的水分给烧干就可以了。

淘米水的去污功效是很强的，先用较浓的淘米水浸泡2-3个小时左右，然后烧开淘米水，在烧的过程中用铁抹布，一点一点的蹭。蹭完锅之后，等淘米水开。淘米水开了，晾一会儿，等凉了之后倒掉，后再用清水冲洗干净即可。

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢锅」厂家与您分享：

铝制品

铝制品容易被氧化和腐蚀，铝的强度低，怕磕碰磨擦，易变形，铝制品易吸附着物，有利细菌滋生，且氧化后发黑，不易擦拭，影响美观。

铁制品

一般说来，304不锈钢锅，铁制餐具无毒性。但铁器易生锈，而铁锈可引起恶心、呕吐、腹泻、心烦、食欲不佳等疾病。铁制容器也不宜盛油类物质，因为油类在铁器中存放时间太久易氧化变质。

创新厨具 | 更多详情(图)-304不锈钢锅-不锈钢锅由永康市创新厨具有限公司提供。永康市创新厨具有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。创新厨具——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号，联系人：包总。