

## 烤鱼店设备，烤鱼设备价格

产品名称	烤鱼店设备，烤鱼设备价格
公司名称	北京永达浩泰厨房设备有限公司
价格	39000.00/台
规格参数	品牌:永达浩泰 型号:kyd 产地:北京
公司地址	北京市朝阳区酒仙桥路甲16号3层
联系电话	010-85270780 18600611170

## 产品详情

烤鱼在市场当中是很受欢迎的，味道鲜美，一上市就是迅速的风靡了整个市场，有很好的发展前景，开烤鱼店需要准备什么？开一家烤鱼店，准备的设备并不是很多，点柜台、冰柜、锅碗瓢盆、烤鱼夹、烤鱼架、桌椅板凳等。

开一家烤鱼店需要的厨房设备有：不锈钢四门冷柜，不锈钢操作台，电磁炒灶，不锈钢水池、点菜柜、冰柜、锅碗瓢盆、桌椅板凳、烤鱼架、烤鱼夹、还有总部特色的瓦罐。烤鱼,一种发源于重庆万州的特色美食,在流传过程中,融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术,充分借鉴传统川菜及川味火锅用料特点,是口味奇绝、营养丰富的风味小吃。烤鱼传承百年又融汇进现代科学和中医养生的秘制配方,集“调、和、味、养、助”于一体,不仅占据了烤鱼的品论,更把创新特色发挥到了大众的餐桌上,受到了许多创业者的青睐。至于装修,一定要营造一个很好的环境。不仅仅要给人留下干净整洁的印象,还要体现出温馨。装修风格上还是要追求个性,有自己的一些特色,这样可能就会给消费者们不一样的堂食体验了。在装修上还要加入一些当下潮流的元素,符合广大消费者们的审美观。

烤鱼是指鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法,这种烹调方式实现了“一烤二炖”,是烤鱼界的一次新变革;现在提到“烤鱼”大多指“魔法师烤鱼”,烤鱼的方法有很多,但是现在流行的烤鱼应该就是炭火烤鱼了,味道鲜美让人很有食欲,烤鱼技术也比较复杂,融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术,让吃过烤鱼的人垂帘三尺!开烤鱼店的后厨设备有冰柜、厨具、烤鱼夹、烤鱼架子等等。如果说店铺面积比较大的话,考虑到顾客的人数,可能就需要比较多的烤鱼夹和烤鱼架子了,这样才能保证出餐的速度,不至于顾客等待时间过久。北京永达浩泰厨房设备公司承接各种厨房设备工程,装修工程,排烟工程,冷库安装,承接厨房设计,安装维修,各种厨具,酒店厨具,厨房设备。