

# 炸串车 定做炸串车 亿品香餐车

产品名称	炸串车 定做炸串车 亿品香餐车
公司名称	德州市亿品香餐车有限公司
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	15621238326

## 产品详情

### 炸串车

炸串串的种类很多，从各种口味的特色牛肉到品种丰富的素菜，当然也还少不了四川人爱吃的毛肚鸭肠郡肝黄喉这些经典菜系了。川渝美食以辣和麻见长，中国，锅底的用料决定了串串的味道，因此每一家串串都有自己的配方。炸串车是一种可以制作小吃的活动小车，属于多功能小吃车。特点是，集烧烤，油炸，涮烫，铁板烧功能于一身，气炭两用，方便灵活。炸串车的功用 烧烤：烧烤的配料是采用几十种中药材精心调配而成，品种多、口味全，有烤翅、烤串、烤鸡腿、烤鸡排、烤蔬菜、烤水果、烤鱼、烤海鲜等几十个品种。烤制的食品色泽金黄，入口酥脆，嫩滑无比，营养丰富，干净卫生，一吃上瘾，百吃不厌。

### 炸串怎么做？

- 1、首先调酱。辣椒酱、孜然粉、蚝油、糖放在一起，加入适量水放入微波炉加热1分钟。黄豆酱一勺、面粉两勺、五香粉适量，然后加入适量水搅匀，放入微波炉加热1分钟。
- 2、然后菜和香肠穿到竹签上。 3、调面糊。面粉、鸡蛋、水、少许五香粉放到一起搅匀，稀稠度自己把握，定做炸串车，只要能挂到菜上就可以。裹上面糊。 4、锅中放油烧热，开始炸。
- 5、炸好后，捞出来控油。 6、然后抹上提前调好的黄豆酱，再抹一层辣椒酱就可以了。炸串车需要一个带雨伞车架子，煤气罐，油锅或者电加热的油锅，油，滤网，废油盒，箬箬，玻璃展示柜，夹子，佐料托盘，毛刷，签子，刀，剪刀，盘子等，还可以购买成品炸串小吃车，功能比较多。炸串串的种类很多，从各种口味的特色牛肉到品种丰富的素菜，当然也还少不了四川人爱吃的毛肚鸭肠郡肝黄喉这些经典菜系了。川渝美食以辣和麻见长，中国，锅底的用料决定了串串的味道，因此每一家串串都有自己的配方。炸串车是一种可以制作小吃的活动小车，属于多功能小吃车。特点是，街边炸串车，集烧烤，油炸，涮烫，三轮炸串车，铁板烧功能于一身，气炭两用，方便灵活。炸串车的功用 烧烤：烧烤的配料是采用几十种中药材精心调配而成，品种多、口味全，有烤翅、烤串、烤鸡腿、烤鸡排、烤蔬菜、烤水果、烤鱼、烤海鲜等几十个品种。烤制的食品色泽金黄，炸串车，入口酥脆，嫩滑无比，营养丰富，干净卫生，一吃上瘾，百吃不厌。 扩展资料：炸串车技术功能设计精巧 炉体采用独制的二次进风、热循环及储热辐射结构设计，精心设计的炭火位置，可使木炭燃烧充分、无飞灰，完全避免了烤制食品时滴下的油落入炭火中，而且将传统炭烤特有的干香味推向了。调节火力可根据食物的特性，自由调节火力的大小，确保各种食物均能达到烤制效果，同时克服了传统炭烤极易将食物烤糊的弊端，而且用炭量可节约50%以上。保温 炉体采用了储热保温设计，热量不再散发到炉体外面，操作人员不用再忍受烟熏火燎，操作起来更加简单方便、轻松灵活。烤制食品时不用反复翻转，减轻了劳动强度，烤制时食品受热均

匀，烤制速度更快，出品率更高. 参考资料：多功能小吃车-百度百科 炸串车-定做炸串车-亿品香餐车(诚信商家)由德州市亿品香餐车有限公司提供。德州市亿品香餐车有限公司是从事“电动小吃车，电动餐车，多功能小吃车”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：赵经理。