

# 全羊炉生产厂家 旭龙厨业 洪洞全羊炉

产品名称	全羊炉生产厂家 旭龙厨业 洪洞全羊炉
公司名称	博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇工业园
联系电话	13356285781 13356285781

## 产品详情

烤全羊炉使用方法：

- 1、插入220电源即可使用，木炭全羊炉，此烤炉采用60v电机，带变频器，转速可每分钟1到20随意调节
- 2、碳槽底部设有整体接灰槽，方便打扫余下的灰尘。使用方便便捷。
- 3、内部碳槽设有一圈耐火砖，此耐火砖采用建火炉使用砖，可达2000度以上都没问题。
- 4、上盖设有明亮耐用把手。烤篦子带有手动摇动把手，可电用也可手动使用此设备。
- 5、内部碳槽底板采用6个米厚钢板制造。这么物价所值的炉子你还等什么！！

烤全羊是选择羯羊或周岁以内的肥羊羔为主要原料。羊宰杀后，去蹄及内脏，无油烟全羊炉，用精面粉、盐水、鸡蛋、、胡椒粉和孜然粉等调成糊状，均匀地抹在羊的全身，然后用钉有铁钉的木棍，从头穿到尾，放在精制的馕坑里，盖严坑口，并要不断地翻动观察，约1小时左右即成。

全羊烤成后即放置餐车上，烹制者在羊头上挽系红彩绸，打成花结，羊嘴放置香菜或芹菜，餐车备有小刀，服务人员推车围绕餐桌转动，恭请客人启刀食肉。不客气的食客们，持刀从烤羊身上切下肉来，尽情地吃，其热烈闲逸古朴浪漫的情景，非身临其境的人，是难以想象其盛况的。

烤全羊炉烤全羊出炉油光红亮，装盘大气；入口外酥里嫩，全羊炉生产厂家，鲜美爽滑；不油不腻，洪洞全羊炉，不膻不燥，食后不上火。【本草纲目】上说：羊肉味甘，具有暖中补虚、益肝、养胆明目、开胃健脾、利肺养气、化痰止喘的功效，并有防衰老的功效。

我们真诚服务于广大客户，愿与客户共同发展壮大。我们热忱为广大客户提供优越的服务，共同厨房设备行业的美好未来。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

全羊炉生产厂家-旭龙厨业(在线咨询)-洪洞全羊炉由博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂提供。博兴县兴福镇旭龙厨房设备厂是山东滨州,炊事、烘焙设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在旭龙厨业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创旭龙厨业更加美好的未来。