

# 烤鹅炉 信诚厨具设备公司 智能烤鹅炉

产品名称	烤鹅炉 信诚厨具设备公司 智能烤鹅炉
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

无论是上班过程中遇见不顺心的事情，还是生活中的磕磕碰碰，没有什么事情是一只烤鸭不能解决的，如果有，智能烤鹅炉，那就两只。

那什么样的烤鸭才能让你的心情重归美好，让你的生活回归平淡，是仙机智能烤鸭炉烤出来的低脂、健康、酥脆的烤鸭。

仙机智能烤鸭拒绝油腻：只做低脂健康烤鸭，其鸭肉色泽红亮，外皮酥而不腻，烤鹅炉，入口即化。与传统的注水填鸭式做法大相径庭，用仙机智能烤鸭炉烤出的鸭子皮酥脆低脂不腻，肉嫩香而不柴。

特质工艺烤炉——高温密闭，充分燃尽鸭脂

烤鹅炉烤炉温度如何有效控制？

一般来说烤炉控制炉温主要是靠风门，风门能控制炉内气流的增减，适当打开或关小风门就可以很好的控制炉内的温度，使温度上升或下降，一般的烧制过程中，烧鸭师傅都会观测炉内烧鸭的情况，适当控制炉内温度，保证烧鸭出炉时处于状态。

烧制时生胚多少决定火力大小。因为烧鸭生胚入炉时会吸收炉内大量温度，炉内热量不够的话，不锈钢烤鹅炉，温度会迅速下降。因此炉内温度应按照生胚数量适量调整，生胚放得多了，炭火也应该适量加大。烧制生胚少了也应该减少木炭，避免火势过旺把炉内的温度拉得太高，把炉内的烧鸭烧焦可就不好了。

烤鹅炉首先烤炉有大有小，相对的容量也会不一样，旋转烤鹅炉，选择的时候要根据自己每天的烧制量来选择大小，根据实际情况做决定为好。在生意好的情况下，需求量大的话，我们就可以选择大烤炉，这样一次性烧制的烧鸭比较多，能更好的满足数量上的要求。生意一般的情况下就不能选择大烤炉了，我们开店注重成本的计算，如果烧鸭数量不够，炉内剩余大量的空间无法填补，而要把大炉烧热就要消耗大量烧制成本，显然这样会对我们的利润造成影响，这对于刚刚创业的人来说并不划算。烤鹅炉-信诚厨具设备公司-智能烤鹅炉由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!