

# 厂家热销推荐不锈钢蔬菜漂烫锅全自动肉制品漂烫机蒸汽加热焯水锅

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 厂家热销推荐不锈钢蔬菜漂烫锅全自动肉制品漂烫机蒸汽加热焯水锅     |
| 公司名称 | 山东邦厨机械科技有限公司                       |
| 价格   | 4000.00/台                          |
| 规格参数 | 产品品牌:山东邦厨<br>原产地:山东潍坊<br>加热方式:蒸汽加热 |
| 公司地址 | 诸城市高新园中疃村西217省道北侧                  |
| 联系电话 | 15689165066                        |

## 产品详情

### 厂家热销推荐不锈钢蔬菜漂烫锅全自动肉制品漂烫机蒸汽加热焯水锅

我公司生产的焯水锅可实现全自动化控制，可以根据自己的产量来选择配置。焯水锅不同的地区称呼也是不一样的，焯水锅有的地区叫漂烫锅，沥水锅。但是设备都是一样的。焯水锅其实就是把食物在锅内通过热水新熟的过一下，已达到熟制的目的。全自动焯水锅不同的食物使用的水温也是不同的，锅内可以是热水或者是冷水。根据食物选择。

就是将初步加工的原料放在开水锅中加热至半熟或全熟，取出以备进一步烹调或调味。它是烹调中特别是冷拌菜不可缺少的一道工序。对菜肴的色、香、味，特别是色起着关键作用。焯水的应用范围较广，大部分蔬菜和带有腥膻气味的肉类原料都需要焯水。全自动焯水锅焯水，又称出水、飞水、焯水。东北地区称为"紧"，河南一带称为"掸"，四川则称为"汆"。

应用范围，大部分蔬菜和带有腥膻气味的肉类原料都需要焯水。焯水的作用有以下几个方面:1.可以使蔬菜颜色更鲜艳，质地更脆嫩，减轻涩、苦、辣味，还可以杀菌消毒。如菠菜、芹菜、油菜通过焯水变得更加翠绿。苦瓜、萝卜等焯水后可减轻苦味。扁豆中含有的血球凝集素，通过焯水可以解除。2.可以使肉类原料去除血污及腥膻等异味，全自动焯水锅如牛、羊、猪肉及其内脏焯水后都可减少异味。3.可以调整几种不同原料的成熟时间，缩短正式烹调时间。由于原料性质不同，加热成熟的时间也不同，可以通过焯水使几种不同的原料成熟一致。全自动焯水锅如肉片和蔬菜同炒，蔬菜经焯水后达到半熟，那么，炒熟肉片后，加入焯水的蔬菜，很快就可以出锅。全自动焯水锅如果不经焯水就放在一起烹调，会造成原料生熟不一，软硬不一。4.便于原料进一步加工操作，有些原料焯水后容易去皮，全自动焯水锅有些原料焯水后便于进一步加工切制等。