蒸菜设备， 蒸鱼设备， 蒸箱， 蒸柜

产品名称	蒸菜设备， 蒸鱼设备， 蒸箱， 蒸柜
公司名称	山东皇信厨业有限公司
价格	1700.00/台
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇驻地
联系电话	86-054315005436122 15005436122

产品详情

种类	蒸箱	品牌	皇信
型号	电汽两用型	电压	220/380（V）
功率	12（Kw）	外形尺寸	700*600*1460（mm）
净重	50（Kg）	包装	木框
适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、中餐店设备、饮品店设备、休闲速食设备、其他	营销	新品

我公司供应各种规格的蒸饭柜，冷柜，冰柜，展示柜，冷藏柜，冷冻柜，超市展示柜，鲜肉柜，岛柜，蛋糕柜，蒸汽消毒柜，臭氧消毒柜，各种规格的食品机械，各种规格的炉灶，燃气灶，蒸包炉，煮面炉等

蒸汽蒸饭柜时间参考表：

规格	4盘	6盘	8盘	10盘	12盘

最大蒸饪能力（kg/min）	大米（kg/分钟）	15-20/35	20-30/35	20-40/35	30-50/35	40-60/35
	面食（kg/分钟）	10/15	15/15	20/15	25/15	30/15
	排骨（kg/分钟	12/10	18/10	24/10	30/15	36/15
	全鱼（kg/分钟	12/8	18/8	24/8	30/10	36/10
	全鸡（kg/分钟	12/10	18/10	24/10	30/15	36/15

做出最好吃的美味米饭（仅供参考）

提前浸泡最关键：淘好的米，用温水泡半小时再煮会更加蓬松有劲道，特别是陈米，除了口味变好之外，还粒粒饱满，可口至极，还有一些小技巧，让你有如神助、倍受家人赞美：

加点儿醋：按500克米加1毫升醋的比例放些食醋，可使米饭松软之外还易于存放、防变馊，而且煮出来的米饭肯定没有酸味，反而香味更浓。

加点儿油：放入一汤匙油搅拌均匀做出来的米饭，香滑软糯，粒粒分明，而且绝对不会粘锅，这招非常适合不喜欢吃锅巴的人。

加点儿盐：此法仅限于剩米饭重蒸过程。吃不了剩下的米饭再吃时需要重蒸一下，重新蒸的米饭总有一股味，不如新煮的好吃。如果在蒸剩饭时，放入少量食盐水，就能去除米饭异味。

加点儿茶：用茶水煮饭，可使米饭色、香、营养俱佳，并有去腻、清口、助消化的好处。做法很简单，把做饭的水换成泡好的茶水就行了，不过记得用绿茶，而且不要茶叶太多了，否则茶叶的味道盖过了米饭本身的香味就适得其反了。

做法：1、蒸米饭时，米和水的比例应该是1：1.2。有一个特别简单的方法来测量水的量，用食指放入米水里，只要水超出米有食指的第一个关节就可以 2、蒸大约二十分钟即可。 蒸米饭放多少水：不管你多大的锅，做多少米饭，记住一条：水永远是放一手背深。或者水面没过大米一手指的第一节就可以，蒸出的米饭软硬合适。

米饭的多种吃法

红薯蒸饭

材料：大米2杯、红薯300克，奶油2汤匙、盐少许，葡萄干2汤匙

做法：1、大米洗净沥干水放置30分钟。

2、红薯连皮切成1厘米厚的小块，泡在盐水里备用。

3、熔化奶油放入沥干水分的红薯块，用稍强的火炒一下。

4、在锅中放入大米和适量的水，放入炒过的红薯和洗净的葡萄干，煮熟后再焖10分钟，拌匀盛盘即可。

土豆腊味饭

用料：大米200g土豆200g腊肉和腊肠150g，鸡精1小匙生抽一大匙

做法：1.将土豆洗净切块，米淘好，腊肉和腊肠切片，

2.在电饭锅里先放进米和水，然后再倒进生抽、鸡精和切好的土豆块，

3.等米饭的水快要收干时，再放进切好的腊肉或腊肠片，再焖10分钟即可。ps：东北大米油性大，有弹性，建议大米选有东北大米。

荷叶饭

原料：大米200克，鸡胸肉50克，香菇3朵，金针菇30克，莲子20颗，荷叶一张。调料：盐、油。

做法：1.大米淘净，鸡胸肉、香菇切丝，金针菇切段，莲子去壳。

2.上述处理好的原料中，放盐拌匀。

3.盛于荷叶中，包成四方包，上锅蒸熟。

香肠蚕豆饭

原料：大米200克，鲜蚕豆100克，香肠50克。 调味：盐，油。

做法：1.米洗净。蚕豆剥皮。香肠斜切片。 2.以上原料加水、盐、油，调好味，放入电饭煲煮熟即成。tips 香肠用广式小香肠就很好，能吃辣的朋友可选四川麻辣肠，它和蚕豆融合一起又是一种滋味。千万别用火腿肠之类。

墨鱼仔包饭

原料：大米100克，墨鱼仔7只，洋葱50克，青、红椒各1个。 调料：盐、油、醋、料酒、葱、姜。

做法：1.大米洗净。洋葱、青红椒洗净切丁。

2.上述原料放盐、油拌匀待用。

3.墨鱼仔与葱、姜、盐、醋、料酒拌匀，腌制10分钟。 4.将拌好的原料填进墨鱼仔腹中，上锅蒸熟。