

韩式不沾电烧烤炉、铁板烧、可调温电烤盘

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 韩式不沾电烧烤炉、铁板烧、可调温电烤盘 |
| 公司名称 | 郦勇进（个体经营） |
| 价格 | 80.00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 中国 浙江 永康市 科技五金城 |
| 联系电话 | 86 0579 87513089 13738969947 |

产品详情

功率：1200w

电压：220v

频率：50-60hz

功能：用于烧、烤、烘、煎，近于电磁炉可加热饭菜。

附送原装煎烤勺6个，英文说明书一份。一个烤网 可调温

产品尺寸：40*22*10cm烤盘尺寸：30*21cm重量：3.kg

本品适合烧烤：

肉类：香肠、羊肉、牛肉、鸡翅，各类鱼丸、虾丸、贡丸、墨鱼丸、羊腰、羊板筋、鸡脖、鸡珍、羊鞭.....

鱼虾：鱼（各类）、鱿鱼、墨鱼仔、虾、螺肉、干鱼片、蟹、带子、鲜贝.....

蔬菜：玉米、红薯、蘑菇、土豆、青椒、萝卜、生菜、洋葱、西兰花、芋头、山药、大蒜等.....水果：香蕉、甘蔗、苹果、菠萝.....其他：面包、馒头、包子、烧饼、饼干、巧克力、棉花糖、豆筋、豆腐皮、豆干.....

附食谱一个，更多食谱可以网上搜寻哦：

京葱铁板牛柳

1.牛里脊肉切粗条，加入腌料（酱油3克、淀粉3克、白糖2克、水30克），腌十分钟，泡嫩油待用；胡萝卜洗净切成丝。

2.大葱剥去老皮，尾部不要，斜刀切原片，烧红油锅，爆香蒜肉、京葱，加入牛里脊肉、赞酒，加胡椒粉、加香油，加胡萝卜丝、芡汁（酱油5克、淀粉5克、白糖3克、水15克调拌均匀成芡汁），兜匀，盛放在预热的铁板烧烤器上面，共同分享。