

# 广东笼屉布 史泽纺织 蒸包子用笼屉布

产品名称	广东笼屉布 史泽纺织 蒸包子用笼屉布
公司名称	保定市清苑区史泽纺织厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区
联系电话	15720086433

## 产品详情

在家蒸制一些面食的时候总是粘蒸笼布的解决办法。首先，将蒸笼布浸泡在水中，尤其是厚蒸笼布。蒸笼上气后，拧水，不要像拧衣服一样用力握，让它保持一定的湿度，不滴水，蒸起来更容易取下。蒸一会儿后再揭开盖子，尽快将面食与蒸笼布分开，避免粘连。蒸笼布是传统的垫子，这种垫子也有很多种，早期有草垫和布垫这2种分类的垫子，每一种垫子都有不同的优势，像草垫具有很强的散热性而且操作也比较简单，我们只需要把这个产品放到笼屉底部就能进行使用。

每次使用后，及时清洗新使用的蒸笼布。布上有食物残渣。如果不及时处理，就会滋生细菌。因此，使用后一定要清洗干净。

立即将清洗过的蒸笼布擦干，放在阳光下自然光晾干，让紫外线有帮助。每1个月和2个月用热水按时将用过的蒸布用开水烫10-15分钟，蒸包子用笼屉布，用开水烫一下后蒸布会更干净。存放于阴凉干燥处。清洁干燥的蒸笼布，必须用干净的包装袋或器皿包好，存放于阴凉干燥处，以免滋生细菌。

在家蒸面食时总是粘着蒸锅布的解决方法。

首先，广东笼屉布，将蒸笼布浸泡在水中，尤其是厚蒸笼布。蒸笼充气后拧水，笼屉布价格，不要像拧衣服那样用力握住，让它保持一定的湿度不滴水，蒸完比较容易取出。

蒸一会后，打开盖子，尽快将面食与蒸笼布分开，以免粘连。蒸笼布是一种传统的垫子。这种垫子有很多种。

馒头煮熟后不要急于卸屉。直接把笼屉顶盖解开，再次蒸3~5min。待上面一屉馒头迅速干结后，卸屉翻扣案板上，取出屉布。

或在下笼时，蒸馒头笼屉布，将馒头扣到另一笼屉上，拿手沾点水清拍黏住的笼布，笼布就可以轻轻松松摘掉。

广东笼屉布-史泽纺织-蒸包子用笼屉布由保定市清苑区史泽纺织厂提供。保定市清苑区史泽纺织厂坚持

“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。史泽纺织——您可信赖的朋友，公司地址：保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区，联系人：史泽。同时本公司还是从事蒸笼布，蒸笼布批发，蒸笼布厂家的厂家，欢迎来电咨询。