

信诚厨具设备 智能烧腊设备批发 四会智能烧腊设备

产品名称	信诚厨具设备 智能烧腊设备批发 四会智能烧腊设备
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

智能烧腊设备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，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。

智能烧腊设备烤鸭炉的安全操作方法：

一、烤鸭炉温度炉温的观测。炉温的高低，仙机智能食品烧腊设备定做，目前尚未利用标准计量工具或仪表测量，而是靠操作人员的长期实践经验，通过现场观察推测来判断。一般经验认为，当炉温达到230

时，操作者可以观察到炉内后墙发亮;如果炉温低于230℃，则炉膛内存有烟雾迹象。炉温低于230℃时不能进行烤制操作，否则会出现鸭坯皮面发皱、染黑色，影响质量。

二、炉温的控制。控制炉温是为了使火焰的温度达到烤需要。燃料在炉里燃烧，辐射热能高时炉壁温度必然上升;反之，火势减弱、辐射热能降低时，炉温更低。炉温的高低之变很难准确划定界线，必须考虑，灵活掌握，须根据烤制要求、烤制数量、烤制时间及炉温调节的具体情况来控制。烤制顺序 烤制顺序分为两步：一是烤制前的准备工作，二是烤制操作。这两步是入炉前和入炉后的两段工作，入炉后的这段工作比较重要，因为它是烤鸭技术的关键制作技术。

智能烧腊设备传统的烤鸭制作采用明炉（即挂炉）果柴（亦称劈柴、果木）烤制法。烤鸭的燃料是枣木，枣木具有烟青火硬，火力均匀，耐烧等特点，它在燃烧时可分解出芳香特质，这种物质附着在鸭坯表层，可使烤鸭含有清香特色，如果没有枣木，选用桃，柿，杏，梨等果木作烤制燃料亦可，但一定不可使用带有异味的松，柏，椿等木柴，因为它们在燃烧过程中冒出的烟含有一股怪味，会污染鸭坯，四会智能烧腊设备，并使烤鸭外形不美，使食者无法接受。

选好的果柴，可锯成

60

厘米左右的长段，智能烧腊设备批发，即与炉门等宽或略短一点，智能烧腊设备价格，圆木要破开，破成柴，

尽量使柴粗些，过细碎虽烧但火力不够均匀。

信诚厨具设备(图)-智能烧腊设备批发-四会智能烧腊设备由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司为客户提供“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”等业务，公司拥有“李大叔”等品牌，专注于其它等行业。，在佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25---26号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：李先生。