

# 油烟净化器厂家 油烟净化器 九宝烧烤设备

产品名称	油烟净化器厂家 油烟净化器 九宝烧烤设备
公司名称	沈阳九宝烧烤设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧
联系电话	13998825438

## 产品详情

油烟净化器：低位侧面吸，99%以上油烟从侧面就被吸除，油烟不会进入呼吸道，油烟净化器，不会危害身体健康，不仅净化油烟，而且还净化室内空气，把空气中带病毒的微尘、花粉、头发、飞沫等收拾净化。

对室内外环境破坏有显著差别

传统抽油烟机：吸除效果差，室内有大量油烟，危害家人身体健康，破坏室内装修，室内空气质量差，同时在窗外和墙上沾满油渍，污染空气，破坏小区环境。

油烟净化器：真正做到油烟分离，油烟净化器，室内室外空气质量优良，同时在窗外墙上不会留油，没有油渍，净化小区。

使用木炭烧烤车做烧烤时要勤于翻动，防止烤糊。翻动时用长的筷子或者夹子，不要用手，防止受伤。放生食时要注意要和快烤熟的食物有一点距离，防止污染熟食。

使用木炭烧烤车烧烤过程中油的使用很重要，刚烤上的肉类食品先不要急着刷油，待食品烤热、收紧后再刷油，其它食品可以烤的时候就刷油。油不要刷多，油烟净化器厂家，以刷完后不滴油为标准，静电式油烟净化器，烤的过程中要尽量避免油滴落烧烤炉中。

## 吊烤烤茄子

原料:细茄子、猪肉末各250克，蒜蓉、青椒粒、红椒粒、香菜碎各100克。

调料:豆油25克，东北大酱50克，香其酱(成品市场有售)20克，虾皮、鸡油、味素各5克。制作方法:

锅上火，放豆油，烧至六成熟时，下入肉末炒香，然后下入大酱、香其酱、虾皮，继续用小火炒香，用味素调好味道，出锅装入小碗内。茄子洗净，放夹子上如果茄子比较粗，可以适当划几刀，加速成熟，夹好后放到吊炉中，烤6分钟后取出，在茄子上刷一层鸡油，继续烤2分钟，取出放入盘中，撒上蒜蓉、青椒粒、红椒粒、香菜碎，跟炒好的肉酱一起上桌。试做点评:烤后的茄子也可以制作凉菜，口感很特别，值得尝试。

油烟净化器厂家-油烟净化器-九宝烧烤设备由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。沈阳九宝烧烤设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在辽宁沈阳的烧烤用具等行业积累了大批忠诚的客户。九宝烧烤设备带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！