

# 九宝 精选品牌 无烟炉具公司 沈阳无烟炉具

产品名称	九宝 精选品牌 无烟炉具公司 沈阳无烟炉具
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

风干

除了鱼肉、海鲜、肉串(牛肉串、猪肉串、羊肉串等)、素料外，其他的原料腌渍后则需要挂上脆皮水(脆皮水的调制:2千克9度米醋、250克麦芽糖、250克大红浙醋、1千克蒸馏水、100克蜂蜜)后，沈阳无烟炉具，进行风干处理，风干的时间一般在12小时左右。

我们选用的吊炉是从市场上购买的，根据品质不同，价格在300-1200元.也可以自己制作，无烟炉具公司，成本是非常低的。我们使用的是机制木炭，也就是木炭，烧红即可使用。烤制时间关系到成品的口感，根据经验，我们测算出鸡脖子的烤制时间为20分钟，鸡翅为15分钟，鲤鱼为16分钟，羊排为24分钟，无烟炉具厂家，羊腿为40分钟，肉串为6分钟，五花肉为7分钟，猪排骨为12分钟。

鸡精是一种复合调味料，它是以味精、食用盐为主要原料，添加鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其它辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合、干燥加工而成，具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

按照制造鸡精的行业标准，无烟炉具供应，鸡精中味精的含量大于35%，食用盐含量不大于40%，以这两

种原料为基础，添加鸡肉鸡骨粉末或其浓缩抽提物、增鲜剂及其他辅料，鸡精发挥各种原料的复合作用，造成鲜香浓郁的调味效果。

## 油烟净化器保护健康的好帮手

餐馆里厨房灶台及其附近是否干净卫生？厨房是不是通风透气？厨房不只是烹饪食物的场所，也是我们身体健康的一道关卡，厨房中的许多卫生换不换的细节，需求您多一份用心。据调查，接近一半的患者归因于油烟远远超过了抽烟，所以要避免油烟的悬浮微粒在室内外徘徊，否则日久就会致病。九宝油烟净化器，净化效果高达98%以上，目测，有效净化油烟，是经营餐馆的好助手，是保护健康的好帮手。

九宝-精选品牌(图)-无烟炉具公司-沈阳无烟炉具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是一家从事“烧烤设备,油烟净化器,全新无烟净化烧烤车”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“九宝”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使九宝烧烤设备在烧烤用具中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！