

无烟净化烧烤车 九宝烧烤设备 无烟净化烧烤车设备

产品名称	无烟净化烧烤车 九宝烧烤设备 无烟净化烧烤车设备
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

而我自己做零售则是跳过了中间商，直接把产品销售给了使用者。尴尬的是这样省掉了一环，但价格并不便宜。和消费者想的不一样：省掉了中间商赚差价，应该价格便宜啊。作为厂家我们考虑的是：中间商都是批量订购我们的烧烤网，比如说2000片，加工成本可以平摊到这2000片中，所以每个的成本并不高，但如果只生产一片定做的烧烤网，机器调试，安排工人生产的时间，以及运费，都要加进这一片定做的烧烤网里去，所以价格会高很多。

电烧烤炉的排烟原理，是一种热源直接作用于食物的直烧式电烧烤炉，烧烤时食物油脂马上滴落，没有油质的反复浸润，也就是没有油质煎、炸的过程；百年厨具烧烤炉带有不锈钢空气幕和过滤循环风装置系统。有效地吸入和过滤烧烤时产生的烟雾，使过滤后的烟雾和气体再次燃烧。特别设计的不粘烤盘及下设的接油水槽，可以使燃烧时产生的油脂顺着烤盘上的导油孔流入水槽，避免与加热管直接接触产生烟雾，从而达到健康饮食，无烟净化烧烤车设备，绿色环保的烧烤目的。

两种手法烤白蛤

立式旋转烤炉还可以用来烤白蛤、小虾等海鲜原料。除了用立式烤炉之外，无烟净化烧烤车厂家，用炭火来烤的白蛤卖得也很好。

做法:炒锅不加水，入白蛤，无烟净化烧烤车功能，加盖，中火加热2分钟，取出白蛤。

这时白蛤就全部张口了。把不带肉的一半壳去掉，蛤肉朝上整齐地摆在烧烤排上，上炭火烤2分钟，至蛤肉和壳的边缘有些发黄，就证明水分已经去得差不多了，撒上香菜末，再撒上微量的辣椒面和螃蟹籽，无烟净化烧烤车，为蛤肉增鲜提味，同时起到上色作用，不然蛤肉太白，很难着。烤好的白蛤连烧烤排子一起，放到托盘上，直接上桌即可。

无烟净化烧烤车-九宝烧烤设备-无烟净化烧烤车设备由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。“烧烤设备,油烟净化器,全新无烟净化烧烤车”选择沈阳九宝烧烤设备有限公司，公司位于：辽宁省沈阳市区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧，多年来，九宝烧烤设备坚持为客户提供好的服务，联系人：佟玉涛。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。九宝烧烤设备期待成为您的长期合作伙伴！