

# 陶瓷炖盅批发 礼品烧盅 高白瓷炖盅定做

产品名称	陶瓷炖盅批发 礼品烧盅 高白瓷炖盅定做
公司名称	景德镇昌南瑶陶瓷有限公司
价格	10.00/个
规格参数	品牌:昌南瑶 型号:005
公司地址	景德镇珠山区通站路15号
联系电话	0798-8200063 15007982706

## 产品详情

陶瓷炖盅，是炖人参、燕窝等高级食材的必备之物，景德镇昌南瑶陶瓷炖盅，试用方便，外形美观，可另外加字加图案加logo。

给在外拼搏的他有一个好的身体陶瓷炖盅定做

### 【景德镇陶瓷炖盅定做批发】

陶瓷是以粘土为主要原料以及各种天然矿物经过粉碎混炼、成型和煅烧制得的材料以及各种制品。陶器和瓷器的总称。陶瓷的传统概念是指所有以粘土等无机非金属矿物为原料的人工工业产品。它包括由粘土或含有粘土的混合物经混炼，成形，煅烧而制成的各种制品。由最粗糙的土器到最精细的精陶和瓷器都属于它的范围

陶瓷按用途分类分为:

1. 日用陶瓷：如餐具、茶具、缸，坛、盆、罐、盘、碟、碗等。
2. 艺术（工艺）陶瓷：如花瓶、雕塑品、园林陶瓷、器皿、陈设品等。
3. 工业陶瓷：指应用于各种工业的陶瓷制品。

我们是和您长期合作的。我们真心希望您成为我们的老朋友。您的支持与鼓励将会是我们前进的最大动力!我们将会以上乘的产品，最专业的服务,完善的售后服务，真心的对待每一位支持的顾客朋友！

炖有两种方法：一、不隔水炖：平常居家用的多是不隔水炖，就是把食物放在大锅里，直接加热大锅来煲汤二、隔水炖：把食物放在小炖盅里，小炖盅里放八成水，用专门的隔水炖盅（带二个小盖子）效果更好，主要是防止香气外泄和营养流失，再把小炖盅放在大锅里，大锅里同时要放水，热量透过大锅的水蒸汽的温度和压力缓慢而均匀地渗入到小炖盅的食物中,使食物的营养成分不因过热而破坏,能有效地防止营养成分流失,保持炖品营养可口，原汁原味！炖技术关键：一：食物在炖制开始时，不能先放调味品。特别不能放盐，如果盐放早了，由盐的渗透作用，会严重影响食物的营养成分。因此，只能炖熟出锅时，才能调味二：隔水炖法切忌用旺火久烧，只要水一烧开，就要转入小火慢炖润。慢火出细活！营养不破坏！至少炖四小时！炖材质：炖锅和小炖盅宜紫砂锅或陶瓷！切忌铁锅更忌塑料锅！水炖开时，铁锅跟塑料锅易跟水发生化学反应，使汤味变质，营养流失！外面有好多电炖盅的锅壳竟是塑料，请慎买！炖水质：选取瓶装矿泉水或优质山泉水，尽量不选纯净水或自来水炖注意事项：炖锅和炖盅为砂锅材质，怕热胀冷缩而爆裂，用完后，须等炖盅自然冷却方可放入水里泡洗

联系qq：1601591220

联系电话：15007982706（谭文杰）

固定电话：0798-8200063