

牛肉汤锅厂家 上海牛肉汤锅 佰恒厨房设备定制加工

产品名称	牛肉汤锅厂家 上海牛肉汤锅 佰恒厨房设备定制加工
公司名称	博兴县佰恒厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子镇西郑村
联系电话	13356285781 13356285781

产品详情

不锈钢节能牛肉汤锅、羊肉汤锅质量优良，性能稳定，节能环保

节能羊肉汤锅设备质量优良，性能稳定，节能环保。节能汤桶经过用户实验证明热量利用率达95%以上，同传统明火汤炉或矮仔炉在同等条件下对比燃气节能率可高70%，节省时间30%以上。本产品适用于液化气、天然气、人工煤气等各类燃气。

本厂的主要产品有：节能汤桶，麻辣烫设备，牛肉汤锅厂家，煮肉设备，羊汤设备等。

牛肉汤锅厂家告诉你洛阳牛肉汤是怎么做出来的？一般大部分的人，喝到的都是牛肉汤兑水勾芡.....

而洛阳牛肉汤学文也大了，不仅要遵循洛阳牛肉汤的传统制法，还要从各个环节把关

- 1、只选用三年生，国家地理标志产品—南阳皇牛肉。
- 2.牛骨浸泡24小时，并且要用活水不断活水冲骨，直到泡骨头的水清澈见底，才能下锅熬汤
- 3.煮前先烤牛骨，牛肉汤更入味，上海牛肉汤锅，汤汁变得更白
- 4.将棒骨从中锯开，挖出骨髓熬汤，滋味更浓
- 5.牛骨下锅要用古法熬制八小时

6.煮汤时佐料要放足，汤锅里有一个小枕头大小的佐料袋

7.熬汤时要把水添足，烫牛肉汤锅，不能兑水，也就是咱们常说的“原汤”

燃气节能羊肉汤锅、牛肉汤锅，包括保温盖、保温主体和隔热底座，牛肉汤锅销售，带有真空保温层的保温主体下端与隔热底座扣接在一起，保温主体为外壳与底部设置有透火孔的圆筒状蓄热体壁之间设置有真空保温壳体，在蓄热体底面上安装着底盘带有透火孔的电炉，在炉上放有内锅，保温主体上口盖有保温盖。

节能燃气羊肉汤锅：改变传统的燃烧方式，将热量二次利用加热桶壁，使得热量更充分的吸收。从而提高热量的利用效果和节能率。卤肉锅使用操作简便：

牛肉汤锅厂家-上海牛肉汤锅-佰恒厨房设备定制加工(查看)由博兴县佰恒厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县佰恒厨房设备厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为节能设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!