

燃气羊汤锅 万州羊汤锅 佰恒厨房设备定制加工

产品名称	燃气羊汤锅 万州羊汤锅 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

节能熬牛肉汤锅具有超佳的保温和储热功能，煤炭似的燃烧成本，使用安装较为方便，按程序使用，维修率几乎为零。以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，燃气羊汤锅，共创成功；节能汤桶同时具有熬、炖、煮、卤等功能，万州羊汤锅，节能卤肉锅，羊肉汤锅生产厂家，具有很强的保温和储热功能，煤炭似的燃烧成本，使用安装较为方便，按程序使用，维修率几乎为零。节能汤桶企业转型电子商务战略分析。

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，羊汤锅灶，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，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，不能兑水，也就是咱们常说的“原汤”

燃气牛羊肉汤锅使用说明

- 1、每次使用前须检查各气体是否有漏气，如有漏气现象应马上停止使用，煮羊汤锅，排除漏气故障才能再次使用。
- 2、保持室内空气流通，燃气牛羊肉汤锅，严禁倾侧或倒立气瓶使用。
- 3、每天应冲洗一次，保持牛羊肉汤锅内部洁净。
- 4、注意牛羊肉汤锅里面的水位须达到一半以上。

山东省博兴佰恒厨房设备厂是不锈钢卤肉锅、牛羊肉汤锅、煮肉锅、节能汤桶、液态导热锅等产品生产销售的厂家，拥有完整、科学的管理体系。

燃气羊汤锅-万州羊汤锅-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。博兴县佰恒厨房设备厂坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。佰恒厨业——您可xinlai的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县店子镇工业园区，联系人：张经理。