电扒炉韩国铁板烧铁板鱿鱼机平扒炉

产品名称	电扒炉韩国铁板烧铁板鱿鱼机平扒炉
公司名称	广州市番禺区桓威厨具店
价格	面议
规格参数	种类:煎炸锅 品牌:HW
公司地址	广州市番禺区洛浦街沙溪大道沙溪国际酒店用品城D区18-19号铺
联系电话	02034524317 15889982885

产品详情

名称：电扒炉

型号：818

功率：220v/3000w

规格： 550*420*205mm

818a 540*410*205mm

扒盘尺寸：550*350*8mm

818a 540*300*8mm

凭着优良的品质，美观的造型和合理的价格，远销全国各地大中小城市及国外，热忱欢迎亲们光临洽谈。

联系电话：15889982885/18620624866

固　话：020-34524317/22942914

qq　：1369057195

【适用】：酒店餐厅、快餐店、食堂、家具用品等

铁板烧沙茶鳕鱼-制作简介一、准备阶段 选用一块较好的扒肉或其他肉类,如鸡鸭肾,鲜鱿鱼等;

适量的姜葱,青椒; 油盐酱油适量。二、制作阶段 把扒炉铁板加热,加一点油,把肉类、姜片和青椒放上去,把盖子盖上让它煮一会,快好的时候加酱油,最后洒上葱花就行了。三、特色菜式介绍
名称：铁板烧沙茶鳕鱼 特点：酥脆 主料：净鳕鱼肉400克 配料：洋葱、牛油、蛋清、面粉、淀粉
调料：蒜末、沙茶酱、精盐、味精、绍兴酒、花生油 作法：
1.鳕鱼切成丁，洋葱切圆片，蒜切末。鳕鱼用精盐、味精、蛋清、淀粉上浆，并加入少许花生油拌匀。
2.面粉、淀粉各半，拌均匀，鳕鱼丁在里面滚拌均匀。
3.扒炉加热，放入花生油烧至五成熟，投入鳕鱼丁，炸至金黄色捞出沥油。
4.重新在扒面放少许油，下蒜末煸香，倒入沙茶酱调和后盛于碗内。
5.铁板烧热，抹上牛油，铺上洋葱圆片，放人炸好的鳕鱼丁，淋上沙茶酱即可。
制作关键鳕鱼应切均匀，并吸干水分，下油锅时要小心翻动

本产品的加工定制是是，种类是煎炸锅，品牌是HW，型号是818，电压是220（V），功率是3（kw），外形尺寸是550*420*205（mm），净重是18（kg），包装是1，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,饮品店设备,中餐店设备,肉制品加工厂设备,调料加工厂设备，营销是新品，售后服务是质量三包，规格是550*420*205mm818,540*410*205mm818A