

批 低价 厨房必备 优质土豆切条器 切薯条器 做薯条工具

产品名称	批 低价 厨房必备 优质土豆切条器 切薯条器 做薯条工具
公司名称	义乌市创点日用百货商行
价格	面议
规格参数	产品类别:水果分割器 产地:温州 适用送礼场合:广告促销,商务馈赠,展销会,公关策划
公司地址	义乌市江东街道青口侯儿村17幢6号3楼
联系电话	13735722967

产品详情

简介：薯条器，小巧实用，质量上乘！有了这款薯条器，家里您就可以轻松做出美味薯条。喜欢吃薯条的ddmm们不要再等了哦

说明：

只要把薯条器架在土豆上向下一按，均匀的薯条就出来了，用以下方法炸一下就能和麦当劳的薯条比了，哈哈，有了这款薯条器，在家里您就可以轻松做出美味薯条了，太划算了！

薯条的做法：

1.新鲜土豆用薯条器切成条，把切好的土豆洗几遍（洗掉表面的淀粉），放进锅里，放一袋牛奶（奶粉也行），然后加水，没过土豆。2.如果家里有牛油最好，放一勺。再放点葡萄糖（不能放蔗糖），有一点甜味就行。点火，煮到锅里的水开了，再煮一会，捞出一个尝尝，咬上去稍微有点面了就可以了。3.捞出来，放进漏水的容器里，一定让表面没有水，炸薯条时，油不可以太热，太热易将薯条炸糊；油也不可以太温，容易炸硬了。取一支筷子，竖着插到锅底，有气泡和油花顺着筷子向上翻时，油温刚刚好。炸薯条诀窍：同炸同起。开炸时要一起放，铺满锅面就行，宁少勿多，让每个薯条都泡在里面，也好控制火候；当薯条泛起金黄可以捞的时候，动作一定要快，慢了就会有黑头黑脸炸过头的。然后用漏网捞出。一定等晾的表面没水了再冻。一定不能煮的火候太过，否则一碰就会断。薯条可以沾芝麻椒盐或蕃茄酱吃，单吃也别有一番风味。芝麻椒盐好做，把芝麻、花椒用咖啡磨碾碎，与粗大盐粒一起炒，变成粉末后装到木制胡椒瓶中，随时取用。番茄酱也可

本产品的产品类别是水果分割器，产地是温州，适用送礼场合是广告促销,商务馈赠,展销会,公关策划，加印LOGO是可以，加工定制是是，产品上市时间是2013年春，价格段是5元以内