

【韩国料理/韩国餐具】进口紫砂石锅 4号石锅16cm 2人份 批发

产品名称	【韩国料理/韩国餐具】进口紫砂石锅 4号石锅16cm 2人份 批发
公司名称	烟台圣恩商贸有限公司
价格	19.00/件
规格参数	产品类别:火锅 品牌:韩国 货号:4#
公司地址	山东省烟台市莱山区同辉西路102号内2号
联系电话	13325143323 18953522633

产品详情

产品类别	火锅	品牌	韩国
货号	4#	材质	砂
规格	16CM	特色	其他
产地	韩国		

宝贝描述

品名：韩国拌饭用石锅

规格：石锅（直径16cm），适合1-2个人用。

产地：韩国

材质：合成石料(对身体超好哟)

韩国原产紫砂石锅材制：合成石料(对身体超好哟)这是饭店料理专用款
由韩国产主锅体和国产托盘组成。（正宗料理是不需要锅盖的,那是无异的浪费）

附：石锅拌饭做法

原料：米饭，芝麻和香油，鸡蛋，凉拌的嫩豆芽，桔梗丝和黄瓜、炒好的蕨菜、白瓜丝和香菇及胡萝卜丝、炒好的肉末，辣椒酱。做法：1.准备蒸好的白米饭，再准备与之相伴的蔬菜；2.只煎鸡蛋的一面，使蛋黄完整而表面凝结，使其脱离蛋清而不破裂。准备两个嫩蛋黄；3.米饭在放入石锅前，在石锅底部及边缘涂上一层香油，其作用是不使米饭粘锅，同时添加油香味道；4.准备一小碟辣椒酱，适量拌入后非

常提味；5.石锅放入米饭后，再在表面呈扇状铺上与之相拌的蔬菜、肉末与鸡蛋，加热后当香油吱吱作响时端下，拌之。好了，快来试试吧！

每个锅的重量在1kg左右，为确保货物完好到达您的府上，宝贝需要包装后运输，包装后实际重量将要增加，具体咨询店主

石锅拌饭做法：

- 1.准备蒸好的白米饭，再准备与之相拌的蔬菜，它们是凉拌的嫩豆芽和青菜、炒好的蕨菜、红萝卜丝、炒好的肉末(肉的品种可根据自己喜好选择，若用海鲜会有更意想不到的效果)。
- 2.只煎鸡蛋的一面，使蛋黄完整而表面凝结，使其脱离蛋清而不破裂。准备两个嫩蛋黄。
- 3.米饭在放入石锅前，在石锅底部及边缘涂抹一层香油，其作用是不使米饭粘锅，同时添加油香味道。
- 4.准备一小碗佐餐的淡汤，当你觉得饭干时可拌入；准备一小碟辣椒酱，适量拌入后非常提味。
- 5.石锅放入米饭后，再在表面呈扇状铺上与之相拌的蔬菜、肉末与鸡蛋，加热后当香油滋滋作响时端下，此时，浓香四溢，你可以用筷子搅拌使它们混合，视觉效果五彩斑斓，在它们与石锅热接触中，增加你的味觉快感。

石锅的材料：石锅选用纯天然的优质耐火山石材打造而成，蕴含了历史和自然的力量还富含zn锌、fe铁、ca钙、mg镁等多种对人体有益的微量元素。在高温作用下，石锅中的微量元素逐渐分解于食品中，使本来美味的菜肴和鲜汤，增添有益无价的微量元素，长期使用可以补充人体所缺的各种微量元素。石锅的好处：火山石锅受热均匀、释放热量的速度亦很均匀，可以在用最少的油的基础上烤出美味的食物。尤其与一般烧烤不同的是，可以最大限度的保持食材的水分，烤出鲜嫩多汁的肉类和蔬菜。同时因为无需额外的调料，更可保持食物本身的原始滋味。使喜爱烧烤的人们可以享受健康、不油腻、不上火的美味。女生亦可放心大快朵颐，无需担心发胖，反而会越吃越健康苗条除了特色的石锅外，另外一大特色就是店里的神秘酱料，清爽的口味凸显出石烤食物的本源滋味，同时更添鲜美。

石锅拌饭是韩国人民非常喜爱的家常饭之一，各地区的韩国人会就地取材，把当地的时蔬与米饭在石锅中加热后，在 滋滋 作响中，把营养和美味拌在一起，使你在油香浓郁中保持一份坚挺的战斗力，最大的特点下饭，即使满满一大石锅的饭，也会让挑食的你吃到锅底精光。其做法更是简便易行，每个人都可根据自己的选材，会有精彩的发挥。

石锅拌饭做法：

- 1.准备蒸好的白米饭，再准备与之相拌的蔬菜，它们是凉拌的嫩豆芽和青菜、炒好的蕨菜、红萝卜丝、炒好的肉末(肉的品种可根据自己喜好选择，若用海鲜会有更意想不到的效果)。
- 2.只煎鸡蛋的一面，使蛋黄完整而表面凝结，使其脱离蛋清而不破裂。准备两个嫩蛋黄。
- 3.米饭在放入石锅前，在石锅底部及边缘涂抹一层香油，其作用是不使米饭粘锅，同时添加油香味道。
- 4.准备一小碗佐餐的淡汤，当你觉得饭干时可拌入；准备一小碟辣椒酱，适量拌入后非常提味。
- 5.石锅放入米饭后，再在表面呈扇状铺上与之相拌的蔬菜、肉末与鸡蛋，加热后当香油滋滋作响时端下，此时，浓香四溢，你可以用筷子搅拌使它们混合，视觉效果五彩斑斓，在它们与石锅热接触中，增加

你的味觉快感。