卤鸭掌杀菌锅，卤蛋杀菌锅，烤海鸭蛋杀菌锅

产品名称	卤鸭掌杀菌锅，卤蛋杀菌锅，烤海鸭蛋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700×1200 杀菌方式:电加热
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

卤鸭掌杀菌锅，卤蛋杀菌锅，烤海鸭蛋杀菌锅(代大伟：183-6565-5619)卤鸭掌是一道汉族风味名吃，属于闽菜系或粤菜系。将鸭掌洗净清去粗黄皮，用剪刀剪鸭爪前面的部位。然后过沸水后捞出，晾干备用。锅内加入清水，根据自己口味倒入适量汁卤水煮沸后放凉，鸭脚放入浸泡一个小时以上后捞出。如果规模化生产，就需要用到各类食品机械，如：蒸煮入味夹层锅，高温杀菌锅等。重诺机械专业生产各类食品机械多年，一直以来以饱满的热情及优秀的质量服务国内外客户。

??????????????????????

1.?? 2.????????????????????????????? 3.??

?? ??
????? ????? ????? ?????????? ?????????????????????183-6565-5619 QQ?2595092200?