

# 陶瓷大盘子 陶瓷大盆菜 装海鲜的大子盘

产品名称	陶瓷大盘子 陶瓷大盆菜 装海鲜的大子盘
公司名称	景德镇景泓陶瓷有限公司
价格	500.00/个
规格参数	品牌:和艺陶瓷 型号:htx32
公司地址	景德镇中国陶瓷城香江东三路一号
联系电话	13617983886

## 产品详情

### 酒店大瓷盘

陶瓷茶杯全国销售电话：13617983886商务QQ：2109941771

联系人:方玉琴 微信号：13617983886

好家伙！三四个人抬着那一盘鱼来到餐桌前时，“哇！”大家伙异口同声，惹得邻桌的食客也忍不住凑上前来一探究竟。这个盘子的直径足足有100厘米，锡纸密封。各位食客准备就绪，厨师一刀破开锡纸，海鲜鲜香与菌香扑面而来，一股鲜香铺天盖地，瞬间罩住整个屋子。这一大盘菜足够10个人吃。

十来人的聚会，常常苦恼着一桌子的菜如何点好？到景德镇和天下陶瓷来定制海鲜大盘子，一个超级海鲜大盘鱼包囊多物，鱼、沙虾、白贝、花蟹、鲍鱼、烧肉、卤鹅、掌翼、冬瓜、淮山、番茄、百灵菇、白玉菇、蘑菇、海鲜菇和茶树菇。估计最“费神”的就是移步到海鲜档前挑一条心仪的超大水库鱼。16斤一条的鱼，装进这直径100厘米的巨盘中，恰好。除了水库鱼以外，其他食材都取材于平民市场，简单，但味鲜。

大盘鱼的做法多样，不少餐厅采用蒸、煮、炖、焖、焗等。但采用“焗”这一做法者较少，主要因为焗要用上锡纸，增加了包装成本和制作时间，蒙上锡纸后盘中的食材熟度几何，无“透视眼”难以判断，这就令得火候的掌握变得难上加难，师傅需要经过反复练习以掌握规律。据餐厅老板所说，焗相比其他烹调方式更能保持住食材本味鲜味，盖上的锡纸提供了一个相对封闭的空间，食材的鲜味均在其中。如今“大阵容”的大盘鱼，不是想要就有的哦，基本需要提前预约，先到先得，手快有，手慢无。

景德镇和天下陶瓷秉承景德镇千年传统制瓷工艺与现代化工艺相结合。使得生产的产品深受国内外客户的需求，其原材料取自于景德镇原产的高白泥简称（岭土）和高白釉为优质原材料。景德镇和天下陶瓷于在2012年推出酒店海鲜大鱼盘以来。现已为广东番禺“渔哥”酒楼、广东开平“一品天下”

酒楼、大连“尚品”酒楼等一些知名酒楼定做过大鱼盘，深受广大客户的信赖与支持。其特色的巨型瓷盘与其独特的餐饮风格，独特的饮食气氛，其形成了一道特色的招牌菜系。深受广大客户的追求和喜爱。我厂生产的瓷盘画面是采用景德镇传统手工绘制的。画面有富贵牡丹、江南水乡、亭台楼阁、青花山水等经典画面，画面可以根据客户需求定做。大瓷盘的主体工艺如果想通过模具制作那是根本不可能的。原料必须采用景德镇原产的高岭土简称：（高白泥）以及传统的手工拉坯工艺成型。因此制作这款陶瓷的开始都是老师傅手工拉坯。修胚待泥胚干燥后，纯手工绘制图案。这是现代贴花工艺不可企及的。而这仅仅是其中的一部分，其最后取决与窑火烧制（古有十窑七不成的说法）就像我们制作10块150公分的瓷盘就必须准备15块泥胚。甚

可能会更多。可想这不仅是我们日用的瓷盘。更多的是一件艺术品。陶瓷大瓷盘最初是从泥坯制作成型，所以瓷盘的直径越大，使得这款大瓷盘不论是在拉坯成型、还是进入窑炉烧制上风险性都很大。反之来说就是成品率低，而作为酒店采用蒸汽加热的鱼盘必须能够承受住高温蒸汽的烹饪。而可能有些客户担心我们的瓷盘是否能够承受住这么高的蒸汽温度。这也正是我们所考虑的。面对这些种种问题我们和天下陶瓷也希望大家放心。因为我们生产的釉下青花瓷盘在通过1300度以上的窑火烧制，使得瓷盘完全得以瓷化。而面对200-300的蒸汽高温。因为我们本身就是通过高温烧制成型的。我们的瓷盘是完全能够胜任的，也希望能够解除大家的后顾之忧。

陶瓷茶杯全国销售电话：13617983886商务QQ：2109941771

联系人:方玉琴 微信号：13617983886