

火焰公爵 配件 烧烤盘 煎蛋 铁板烧 活鱼

产品名称	火焰公爵 配件 烧烤盘 煎蛋 铁板烧 活鱼
公司名称	龙口市鲁明工具有限公司
价格	28.00/件
规格参数	品牌:火焰公爵 货号:003 产地:山东龙口
公司地址	山东省烟台市龙口市新嘉街道位邹村
联系电话	8559398 13655445404

产品详情

品牌	火焰公爵	货号	003
产地	山东龙口		

公爵 英文名称：son of hibachi 中国户外烧烤第一品牌是美国mr.flame公司的专利产品，世界独一无二堪称完美的有微型厨房之称的便携式烧烤炉，希望通过它给更多的人带去亲情,友情的温暖。

美国品牌，质量保障。不要和别的山寨烧烤炉比，你看看重量，厚度，材质就知道了，其它烧烤炉铁皮象纸一样，你能用几次。用了一次就坏的也有。本产品为了赚点信用度，厂家促销。

同时说明：产品为纸箱包装。

关于烧烤炉的说明：烧烤炉分为三种：1) 电炉2) 煤气炉3) 碳炉

最差的应该是煤气炉，因为使用太不方便，还危险。电炉，不适合在野外进行，没有电源。同时电炉比较容易烧糊。木碳炉，适合家用和野外，缺点是要买碳。（但用煤气和电的成本也不低）

该烧烤炉是美国品牌，中国指定生产，返销国外价格为50美元（如果美国品牌，美国生产的话，估计要在105美元了），注意不要和其他劣质烧烤炉比。铸铁的发黑渗碳处理，不容易生锈，比那些刷了光彩油漆的烧烤炉好的多，你吃烧烤的食物，不是吃食物上的油漆。厚重的钢板，保证了经过千万次的烧烤不变形，独特的设计，你在国内找不出同一家设计理念的烧烤炉。

美国son of hibachi 是美国专业户外烧烤炉生产商,此款烧烤炉全部铸铁一次成型,用材做工考究,独特的烟道、风道设计系统,使在野外使用更加简洁方便,可使用木炭、木柴等多种燃料,适合户外旅行、垂钓、郊游,家庭等各种场合,另外可配置专用自动旋转烧烤架,可自动烤制大的食物。(本产品含自动旋转架)可折叠,携带非常方便,并容易清洁。

可折叠,烤炉装箱尺寸:展开尺寸:25*20*65 (cm) , 产品净重 : 8kg左右

当选全球便携烧烤炉的最佳设计，具有烟筒效应,在烧烤架和炉体之间放入烧烤炭，在底部可移动灰盘中放3-4小块烧烤炭,点燃纸张、助燃油,拉开顶盖的一部分,充分燃烧后,打开烤炉，可开始烧烤,烧烤面积大于1000平方厘米，如果量少，可使用一半的烤架。炉体重5公斤，保证烧烤所需的热辐射，顶盖也是移动烧烤架手柄,烧烤架至炭火,可调节四种高度

烧烤可分为明火烤和煎烤两大类明火烤即是用明火加热，热源一般为各种炭火和电烤炉。调味则可在烤制前、烤制中或烤制后进行，也可在三个时段内兼顾进行。但须注意的是，在烤制中调味时，若用液体调味品，须用排笔涂刷在原料上；若用粉末状调味品，则用量不宜过多，否则易掉入明火中，燃烧后产生的烟雾会影响到就餐环境。明火烤成菜具有色泽金、外酥内嫩的特点，还有烟香和焦香的风味。使用明烤法时，由于火力较集中，烤制时要勤翻动，使之受热均匀，还要掌握好距火的距离，保证内外成熟一致。明烤根据烤制工具不同，又可分为叉烤、炙子烤和串烤三种，叉烤是将原料用铁制或竹制长签、树杈叉好，放在火上反复烤制，适用于烧烤整只的鸡、鸭及鱼和大块的肉等体积较大的动物原料。炙子烤是在火上架上铁网或薄的石板，将原料切薄或切成小块，放在上面边烤边食用的方法。如韩国烧烤、日式烧烤即为炙烤。另一种是串烤，将小块原料用铁扦或竹扦串起来，放在火上烤制，如新疆烤羊肉串等。煎烤是利用铁板、煎锅等进行煎制，利用食用油作为传热媒介。调味可以在烤制前、烤制中或烤制后进行，也可以在三个时段内兼顾进行。煎烤和明火烤不同之处：煎烤中主要加入液体调味品，从而使味汁渗入到原料中，故煎烤菜肴风味多变，质地也更为酥软。制作烧烤，不论使用那种烧烤方法，都可以广泛地选用各种动植物原料入肴。但由于我们不是专业烧烤厨师，对调味和烧烤操作难以把握好，所以常常影响到菜的质量。烧烤菜应尽量选用各种不同的主料和调味料来制作。烧烤食物的好坏受到时间的长短、火候的把握、烧烤的设备的选择，甚至是当时的环境等因素的影响。要取得最好的烧烤效果，以上几方面的因素都是不容忽视的，尤其是烧烤时间与火候的控制更是其中的关键