

做糖葫芦时熬糖用什么锅？

产品名称	做糖葫芦时熬糖用什么锅？
公司名称	诸城市茂新机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:茂新 型号:50L/100L/200L/300L/400L/500L/600L 加热方式:燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道陈家屯村
联系电话	0536-6323166 18553619655

产品详情

糖葫芦，酸酸甜甜，童年的味道之一，跟大人出门的时候，看到卖糖葫芦的基本就走不动道儿了，不仅仅是里边的果实，外边包裹的那层黄金色的糖衣尤其好吃。

要想把糖熬得金灿灿、甜蜜蜜可是一件技术活。谁都知道糖的粘性大，在熬制的时候很容易粘锅糊锅，既要掌握好火候，温度适宜；又要兼顾搅拌力度，均匀彻底。

工欲善其事，必先利其器。有一台好用的熬糖设备是非常重要的。那么，做糖葫芦时熬糖用什么锅？

茂新小编告诉大家，从性价比方面来考虑的话，首选 [夹层锅](#)。

夹层锅是一台非常适合熬制、蒸煮的设备，结构简单，操作方便，质优价廉。

熬糖用的话，可以选用电加热导热油的加热方式，加热相对均匀，自动升温、自动控温的特性让设备在工作时比较省电，也延缓了电加热管的损耗程度，延长了设备的使用寿命。

没有工业用电的厂家也不必担心，燃气加热就是为此量身打造，采用液化气或者天然气为能源，不受工厂电压的限制，能源获得方便。

有锅炉的厂家，为合理利用能源，可以采用蒸汽加热，将锅炉产生的蒸汽，循环利用于设备的加热，可持续发展，节约成本。

若从节能环保方面来看，还是电磁加热更适合，这是一种利用电磁感应原理来作业的方式，将热量直接传递到物料本身，热吸收率高，能源损失少。

看来熬糖用的设备还有不少门道呢，大家若是感兴趣，就快来茂新机械咨询吧！

[夹层锅操作视频](#)