

定做酒店logo装海鲜大盘鱼的手工陶瓷大盘子

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 定做酒店logo装海鲜大盘鱼的手工陶瓷大盘子 |
| 公司名称 | 景德镇市品派陶瓷有限公司 |
| 价格 | 320.00/块 |
| 规格参数 | 直径:60-120cm 重量:8-50kg |
| 公司地址 | 江西省景德镇市珠山区为宇路东方综合楼第十二号店面 |
| 联系电话 | 0798-8213868 18296821932 |

产品详情

青花瓷大盘子能根据您的要求定制不同的画面及规格、陶瓷盘子能够承受高温、不易碎、后期使用过程中安全放心

大盘子联系电话：18296821932 联系人：陈雨薇

没有见过一米直径大盘不足语为吃货!!!

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？到景德镇品派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。

联系电话：18296821932（电话号码可加微信）

商务QQ:1916419537

固定电话：0798-8213868

公司传真：0798-8213868

联系人：陈雨薇

安全保障：我们有专业的包装措施，确保运输安全无虑，如有万一，由我们负责免费补寄，敬请放心购买！