

# 厂家现货销售旋转小火锅设备，旋转麻辣烫设备

产品名称	厂家现货销售旋转小火锅设备，旋转麻辣烫设备
公司名称	南京爱鑫聚酒店设备有限公司
价格	650.00/米
规格参数	材质:不锈钢 规格:540*120 功率:800瓦
公司地址	南京市玄武区后半山园2号(陆军指挥学院第一干休所)
联系电话	15195422211 18020156614

## 产品详情

回转自助小火锅设备 旋转小火锅设备

自助旋转火锅设备多少钱 回转火锅设备三国五熟釜 鸳鸯锅始祖

火锅的发展亦如同餐饮史的发展是渐进式的，完全是依据当时的器皿、社会的需求与原材料的发现引进，而加以变化的。就像“花椒”在没传进中国前，怎会有麻辣锅？“辣椒”在未进入中国时，又怎么会有辣的调味出现呢？三国时代，魏文帝所提到的“五熟釜”，就是分有几格的锅，可以同时煮各种不同的食物，和现今的“鸳鸯锅”，可说是有异曲同工之妙。到了南北朝，“铜鼎”是最普遍的器皿，也就是现今的火锅。演变至唐朝，火锅又称为“暖锅”。

浪涌晴江雪，风翻晚照霞 拨霞供是南宋火锅之美名

在整个火锅历史的演变上，描写火锅最为传神的是南宋时代，在林洪所著的“山家清供”里所说的涮兔肉片。在当时，林洪前往武夷山拜访隐士止止师，止止师住在武夷山九曲中之第六曲仙掌峰，当林洪快到山峰时，下起大雪，一只野兔飞奔于山岩中，因刚下雪岩石很滑，滚下石来，被林洪抓到，林洪想烤来吃，而问止止师会不会烧兔肉，止止师回答他说，我在山中吃兔子是这样的，在桌上放个生炭的小火炉，炉上架个汤锅，把兔肉切成薄片，用酒、酱、椒、桂做成调味汁，等汤开了夹着着片在汤中涮熟，沾着调味料吃。利用这样涮熟之吃法，林洪吃了觉得如此的吃法甚为鲜美，且能在大雪纷飞之寒冬中，与三五好友围聚一堂谈笑风生，随性取食，非常愉快，因而为这样一种吃法取了个“拨霞供”的美名，取当时“浪涌晴江雪，风翻晚照霞”的美丽光景。随后发展到今天，无论是各种肉类或蔬食，皆可如此涮食。

旋转火锅 回转火锅 自助火锅链板及链条均采用304磨沙面冲压而成，板厚1.8mm,宽度140mm,链条节距100mm,链条下部分导轨面板采用304锈钢镜面，板厚度为1.2mm,内部采用白色防摩尼龙垫条，旋转吧台，寿司料理，旋转火锅，自助火锅餐厅。下架采30mm\*30mm\*1.5的碳钢方管焊接而成，表面经过防锈处理，所有连接部分均采用标准件连接，便于移装。

