

四川火锅底料炒锅批发

产品名称	四川火锅底料炒锅批发
公司名称	河北世轩科技有限公司
价格	158000.00/台
规格参数	品牌:河北世轩 型号:ZFG-200 尺寸:2100*2400*1950
公司地址	河北省邯郸市市辖区开发区世纪大街2号才智港4楼461室
联系电话	0310-5763088 15203104216

产品详情

河北世轩科技提供的批量生产火锅底料的配方:具体制作方法(按100锅比例)底料的炒制:用料:花生油5000克,郫县豆瓣酱3000克,豆豉500克,花椒2000克,姜葱各50克,牛油2000克。香料:小茴香1000克、肉桂皮300克、草果250克、砂仁200克、筚拔100克、香叶200克、玉果100克、八角200克、香松100克、丁香50克、红蔻150克、山楂皮50克、千里香200克。把以上香料除小茴香、千里香外,其余打成粗粒状待用。制作:1、豆豉剁碎;葱切段;姜拍破;牛油先在锅中烧化(方便去掉其中杂质,防止火锅在煮的时候有浮沫)离火晾凉后滤渣备用。2、花生油下锅烧至四成热下入豆瓣酱、豆豉、花椒、姜、葱小火慢慢熬制(用手勺不停地搅动,防止糊锅),待熬出香味时下入牛油,用小火再继续熬制大约1小时,待锅里的料完全释放出香味时,下入香料再熬制20分钟左右,离火倒入盆中待用。(最好能晾12个小时再使用,以便香料味道充分融合)老油的制做:用料:净花生油5千克,灯笼椒2千克。制作:1、灯笼辣椒用剪子剪开,去籽,下入开水煮约5分钟,至辣椒色泽鲜艳时捞出,用绞肉机打成粗粒备用。2、花生油烧至三成热,慢慢下入辣椒,用勺子轻轻推动(防止糊锅)小火烧大约2小时熬至油红色亮时起锅倒入盆中,静置12个小时(可更好地滤渣)滤渣即可使用。老汤的制做:猪腿骨20公斤用清水泡去血污,入开水余1分钟,捞出;另起锅烧开水,放入骨头大火煮2个小时,再用小火慢慢熬至浓白就可以用了。

河北世轩科技有限公司位于晋冀鲁豫四省交界的河北省邯郸市,是一家集研发、设计、生产、销售于一体的现代化企业,专业提供调味酱料/粉料生产的整体解决方案。公司拥有一支技术力量雄厚、制造经验丰富、技术装备精良的研发制造队伍,产品主要应用于火锅底料、鱼调料、香菇酱、辣椒酱、炒菜机、辣椒面、蘸水调料等生产加工行业。

公司的主要产品有:

1、袋装调味酱料(火锅底料、鱼调料、鸡调料、方便面酱包等)生产线整体解决方案;

全自动牛油火锅底料生产线

全自动清油火锅底料生产线

全自动麻辣鱼调料生产线

全自动调味料生产线

全自动方便面调料包生产线

全自动复合调味酱生产线

2、瓶装调味酱（香菇酱、牛肉酱、辣椒酱、风味豆豉等）生产线整体解决方案；

大型全自动香菇酱生产线

大型全自动牛肉酱生产线

大型全自动辣椒酱生产线

大型全自动风味豆豉生产线

大型全自动香辣酱生产线

3、各类颗粒和粉料的自动定量、配比、混合、包装生产线；

4、智能炸炒锅：各类自翻式、下出料式、包箱式炸炒锅，有电磁加热、燃气加热、燃油加热等加热方式可选。可炒制可类酱类物料、颗粒状物料、丝状物料及菜品；

大型全自动火锅底料炒锅

大型全自动香菇酱炒锅

大型全自动燃气炒锅

大型全自动电磁炒锅

大型全自动炒锅

大型全自动自翻式炸炒锅

大型全自动下出料式炸炒锅

大型全自动炒酱锅

大型全自动炒料机

- 5、各类热油锅，油炸锅，卤肉锅，冷却罐，中转罐，干炒机等；
- 6、智能炒菜机器人、商用炒菜机器人、全自动炒菜机、滚筒式炒菜机；
- 7、我们可根据客户的要求设计并制造各种规格、性能的非标生产线；
- 8、工业控制系统工程；

世轩科技一直秉承以用户需求为中心，专注食品机械设计制造，积极引进吸收全球最新食品加工设备和加工工艺方面的先进经验，打造食品加工业综合服务平台，为争做“食品工程专家”而不懈努力。

公司不仅提供专业的整线解决方案，同时建立完善的售前售中售后服务体系，为客户发展中遇到的问题 and 困难提供指导帮助。世轩科技将一如既往的努力和追求，以积极开发的心态，以求真务实的精神与国内外新老客户合作，共创双赢！