河北世轩大型全自动香菇酱炒锅

产品名称	河北世轩大型全自动香菇酱炒锅
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-DC-650 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

河北世轩科技专业提供河鲜原味火锅配方原料:五花肉17.5千克，色拉油7.5千克，菜籽油25千克，麦芽糖5瓶，料酒3瓶，郫县豆瓣1.5千克，青花椒1.5千克，泡椒30千克，泡姜17.5千克，酸泡菜10千克，老姜5千克，大蒜2.5千克。香料:八角25克，三奈10克，香果15克，小茴15克，香叶15克，草果10克，白蔻10克。味碟:香菜末15克，香葱花10克，大头菜粒20克，油酥黄豆20克，熟花生碎10克，红小米辣椒末15克，青辣椒末10克，香油25克。制法:1、将五花肉切成大一字条，泡椒、泡姜、郫县豆瓣、老姜均剁成末，泡酸菜切成片，香料磨成粉状。2、将菜籽油烧熟后，下五花肉炸至酥香沥油。另起锅入色拉油下泡酸菜、大蒜、老姜小火炒至干香，下泡椒、泡姜、郫县豆瓣用小火炒至色泽红亮且水分将干时放香料、炸酥的五花肉慢炒20分钟，下麦芽糖、料酒、青花椒炒香，出锅，盛入汤桶内加盖焖2天即成底料。3、取底料1000克入锅内，调入鸡精25克、大葱4节、鸡油75克、老陈醋20克，将白汤盛入锅身的2/3处即成河鲜火锅汤料。(烧开后即可烫刷各种鱼类，时蔬等)注意事项:1、郫县豆瓣、泡椒、泡姜、老姜不能剁得过细。2、酸泡菜需炸香，才能出味。3、炒料时间不宜太短，一定要炒干水分再涮才不易胨馈附:火锅汤料的调制吊汤方法(以5份锅底料计):原料:猪棒子骨1.5克，牛棒子骨1.5千克，鸡爪骨500克，生姜50克，大葱150克，料酒100克，鸡精150克，味精750克，炒好的火锅底料4千克，干辣椒750克，花椒75克，白糖25克，胡椒15克，菜油适量。 制作:1、猪、牛棒子骨洗净后拍破，鸡爪骨洗净，生姜拍破，大葱挽结。2、先将猪牛棒子骨、鸡爪骨入沸水氽一水，捞出放入清水锅中，加入姜、葱、料酒，用大火烧开后，转小火熬至汤色乳白，打去渣料不用，即得鲜汤。3、将火锅底料均匀分成5份，分别装入5口过锅中，再分别往5口锅中掺2500克鲜汤，接着调入鸡精、味精、白糖、胡椒。4、锅下熟菜子油，五成热时下干辣椒、花椒炒香，分别撒入5口锅中(每口锅中撒干辣椒150克、花椒150克)，这时就可以将火锅端上桌，待烧开数分钟后，就可以涮烫各种原料了。

河北世轩科技专业生产各类火锅底料炒锅，麻辣烫底料炒锅，鱼调料炒锅，电磁炒料机，电磁炒酱锅等。

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；

① 全自动牛油火锅底料生产线

② 全自动清油火锅底料生产线

③ 全自动麻辣鱼调料生产线

④ 全自动调味料生产线

⑤ 全自动方便面调料包生产线

⑥ 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；

① 大型全自动香菇酱生产线

② 大型全自动牛肉酱生产线

③ 大型全自动辣椒酱生产线

④ 大型全自动风味豆豉生产线

⑤ 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；

① 大型全自动火锅底料炒锅

② 大型全自动香菇酱炒锅

③ 大型全自动燃气炒锅

④ 大型全自动电磁炒锅

⑤ 大型全自动炒锅

⑥ 大型全自动自翻式炸炒锅

⑦ 大型全自动下出料式炸炒锅

⑧ 大型全自动炒酱锅

⑨ 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和困难提供指导帮助。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！