

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胀饭附: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,五成熟时下干辣椒、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,待烧开后数分钟后,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；

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！