

水煎肉配方走红 原来水煎肉是这么做出来的！

产品名称	水煎肉配方走红 原来水煎肉是这么做出来的！
公司名称	沈阳市皇姑区梁森家烤肉店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	沈阳市皇姑区三江街3号
联系电话	13050761356

产品详情

水煎肉配方走红 原来水煎肉是这么做出来的！

对于韩式美食来说，章鱼水煎肉是其中一个非常火爆的项目，在国内已经引起一股潮流。如今国内各大城市都能看到水煎肉的影子。小猛牛水煎肉引进韩式秘方，特针对于国内南北方差异而研制出一款非常适合大众消费者口味的经典特色料理。

说起水煎肉的配方，每个品牌都有自己的味道，而小韩牛章鱼水煎肉特色就在于，其独特的秘制配料。要说起小韩牛的配方，就必须要从器皿说到汁、酱料，而绝不是单单某道工序，某种调料那么简单。

很多消费者不明白，水煎肉与烤肉的区别在哪里，与烤肉的味道有不一样之处吗？水煎盘是用黄铜打造，分为烤盘和水槽两个部分，烤盘用来烤制肉品及菜品，水槽用来盛烤肉用的水煎汁。

另外，水煎肉的烤盘中有凸点和砂点，凸点可以使肉品和烤盘之间形成间隙，砂点在烤制过程中会产生气泡，它们的作用都是避免肉品在烤制的过程中与烤盘粘连，造成肉品焦糊。正是因为如此，水煎肉所煎烤出来的肉质才不会焦糊，也更适合老人和孩子食用，并且非常健康。

小韩牛水煎肉网站:<http://www.waterfriedmeat.com/>

加盟电话:13050761356

在线:QQ:332923558

邮箱:waterfriedmeat@qq.com