

万州移动旋转麻辣烫设备工厂价格

产品名称	万州移动旋转麻辣烫设备工厂价格
公司名称	佛山市岚慧家具有限公司
价格	1380.00/米
规格参数	品牌:岚慧 型号:半卡型 产地:广东佛山
公司地址	广东佛山市西樵镇大同工业区
联系电话	0757-63360531 13925433337

产品详情

运转原理回转火锅设备的输送带速度运转是可调控的，回转火锅实现了传统餐厅的人力服务到科技自动服务的跨越，比传统火锅店更节省人力成本，但在前期更多的考虑运输带的设计和餐座的设计,食材放在运输带上的时间也相对较短，保证了食材的鲜。回转火锅设备的运输带上除了火锅食材之外，还有其他小吃、水果、甜点、汤底,调料种类有麻酱、沙茶酱、酱油、辣油、陈醋等数十种,在店内有集中的调味台和饮料机供顾客自行取用，回转火锅店面装修通常传统火锅更为时尚，而顾客也有了更多的选择性。火锅的特色

- 1、菜品多样 传统的毛肚火锅以牛的毛肚为主。正宗的毛肚火锅的菜品用的几乎都是牛身上的肝、心、舌、背柳肉片、血旺和莲白、蒜苗、葱节、豌豆尖等素菜。如今的菜品已扩大到家禽、水产、海鲜、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌果等。在毛肚火锅的基础上，发展到清汤火锅、鸳鸯火锅、啤酒鸭火锅、狗肉火锅、肥牛火锅、辣子鸡火锅等等，品种不下百余种，还有为外国人准备的西洋火锅。
- 2、调料特 在制作配料上，能代表川味中麻辣烫的典型性格，正宗的毛肚火锅以厚味重油著称，传统汤汁的配制是选用郫县辣豆瓣、永川豆豉、甘孜的牛油、汉源花椒为原料。先将牛油放入旺火的锅中熬化，在把豆瓣剁碎倒入，待熬成酱红油后，加速炒香花椒，然后掺牛肉原汤，加进舂茸的豆豉和拍碎的冰糖、老姜，加川盐、醪糟和小辣椒熬制。近年来，又出现了啤酒风味、酸菜风味以及海鲜风味等味型，不同的火锅品种，有不同的火锅汤汁和不同的调味料，数量可达30多种。此外，附属重庆火锅的味碟也很多，可用麻油、蚝油、熟菜油、汤汁和味精、蒜泥、蛋清等调制而成，将烫好的菜品蘸着吃，既调和滋味，又降火生津。
- 3、吃法豪放 重庆火锅在吃法上树一帜。昔日的老火锅馆内，特制高大的桌凳，铁铜质的锅下，炭火熊熊，锅里汤汁翻滚，食客居高临下，虎视眈眈盯着锅中的菜品，举杯挥箸。尤其盛夏临锅，在炉火熏烤中汗流浹背，吃得起劲时脱掉上衣赤膊上阵。重庆人吃火锅的豪放与气吞山河之势是其他地区无法相比的，这正是巴渝饮食文化的体现，是古老巴民族勇武豪放性格和饮食文化心理的表现。如今的重庆火锅已现代化了，在火锅的设备和燃料上都有了很大的改进，吃重庆火锅的乐趣和豪放气派，只有身临其境，亲口品尝才能体会。