

披萨窑炉.窑式披萨炉.窑烤披萨炉.燃气.电披萨炉

产品名称	披萨窑炉.窑式披萨炉.窑烤披萨炉.燃气.电披萨炉
公司名称	湖南省好味厨具设备有限公司
价格	20800.00/台
规格参数	长:1200 宽:1200 高:1900
公司地址	长沙市雨花区圭塘路52号英郡年华公寓13栋1603房
联系电话	15874009311 13787207480

产品详情

专业制造，工艺领先，陈生13787207480（微信同号），生产出来的披萨窑炉得到披萨师和终端客户的高度评价，让披萨师在操作的时候更加得心应手，高效和快捷，让披萨美食爱好者吃到美味可口，外焦里嫩的披萨。

燃木烤炉生火。在你将火从烤炉前部移到后部之后，将面团从冰箱拿出来，带着保温膜放在室温下，直到面团回温至16到18摄氏度，在将烤炉准备好开始烤制之前，这差不多需要1到1.5个小时。

在工作台上面撒上面粉，将面团移至工作台，在面团顶部撒一些面粉。

在木制的比萨铲上面撒上面粉，在工作台上面将面团拉伸成一个直径30公分的圆形，边缘要微微隆起。

将面饼移至披萨铲上面，操作时前后晃动披萨铲，确保面饼没有粘在上面。

按照配方的说明放馅料，最后在晃动一下披萨铲，确保面饼没有粘在上面。如果粘上了，把粘住的那边抬起来，在下面撒一些面粉，粘住的话不要试图将披萨直接放在烤炉里，否则披萨会变形，原料会散落在烤炉底板上面。

再次确定火炉的情况，你要确保火焰已经到了烤炉的边上，不时还会窜到炉顶，如果有必要，可以在添加一些木片或者引火柴，让火燃烧的更旺。

将披萨放入烤炉中，选择一个离火较近的点，对准烤炉中心，放下披萨，整个烤制过程中，你都将在这个点上面烤制披萨，将披萨铲放在此处，倾斜，使铲的前端挨着烤炉的底板，非常迅速的并干脆的给披萨铲一个向前的推力，将披萨从铲前方开始滑下，然后慢慢的，平稳的抽走披萨铲，使披萨留在烤炉的底板上面，此时，不要移动披萨，如果你对放置的位置不满意，先等待约15秒钟，待面饼定型之后在移动，这样在移动过程中底部就不会被破坏。

旋转披萨，将披萨放进烤炉之后，将木制的披萨铲放在一边，拿起金属的披萨铲，待会儿你将用它来移动和旋转披萨，你会发现，大约20秒之后，靠近火源的披萨边就已经有点焦黄和斑点了，出现这种情况之后，要尽快旋转披萨，这一点非常重要，否则披萨很快就会燃烧起来，将金属披萨铲的一半伸到靠近火堆的披萨下，将金属铲抬起一个小角度，朝着自己的方向拉金属铲，将披萨逆时针旋转90度，然后将披萨铲伸到烤炉中间，将披萨放到原来的位置上，为了使披萨边均匀上色，需要按照此方法将披萨旋转4次，但每次都要确保披萨放在初始位置，我建议你先用一个没有放馅料的圆面饼练习几次旋转动作，直至完全掌握其中的窍门。

炉顶烘烤，如果你想将披萨取出烤炉前，让饼皮更焦脆一点，将金属披萨铲居中放在披萨下面，然后小心地将披萨铲起，靠近炉顶的地方，这就是炉顶烘烤的技术，在披萨铲上缓慢的晃动披萨，确保它一直处于披萨铲中间并且均衡烤制，在炉顶烤几秒钟即可，不时的查看一下，确保披萨没有被烤的太黑，如果一边已经烤制黑了。将披萨铲完全拉出来，旋转披萨，然后在放进去烤制。

完成，用金属铲将披萨取出，放在砧板上，按照你制作的披萨配方都饿说明切块，装饰。

烤制完毕，关闭烤炉。完成一天的披萨制作后，用灰刮将灰烬均匀的铺在烤炉的底板上面，然后关闭烤炉门，让烤炉完全冷却，这可能需要24个小时或者更长的时间，待烤炉冷却后，用灰刮和刷子将灰烬收集在一个铁桶中。

披萨窑炉采用木箱包装，方便在运输中的方便快捷和安全。欢迎到工厂实地考察，交流。