

熔岩披萨炉.燃气披萨炉.电披萨炉.披萨烤炉

产品名称	熔岩披萨炉.燃气披萨炉.电披萨炉.披萨烤炉
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

陈生 13787207480（微信同号），专业生产披萨窑炉和窑式披萨炉的生产厂家，是通过前去意大利的那不勒斯通过考察披萨炉的制造和烤制披萨中遇到的问题，通过不断的综合总结，在披萨炉的热辐射.热传导和热对流上面通过数据总结，制造出现有的披萨窑炉，烤制的披萨得到美食爱好者的喜爱，外焦里嫩，鲜美多汁。

现在咱们吃的薄饼披萨起源于意大利的那不勒斯，那不勒斯是一个疯狂的地方，它庞大，嘈杂，凌乱，燥热，同时还充满着令人难以抗拒的浪漫主义色彩，它恰好处在维苏威火山脚下，该火山在公元79年的一次猛烈的喷发，摧毁了当时的庞贝古城，但是，那不勒斯最疯狂的莫过于当地的披萨。

别的不说，咱们只说说它游走在传统和宗教之间的那些事儿。

现在，无论你是否是薄饼或者微带烤焦风味的那不勒斯披萨的粉丝。你必须认识到，在意大利，那不勒斯披萨是披萨的黄金标准，就像香槟是起泡酒的黄金标准一样-并且像香槟一样，它也是受到意大利保护的标志性产品。成立于1984年的意大利（正宗那不勒斯披萨认证协会）将产地限制奖的殊荣颁给了那不勒斯披萨，表彰其从所用原料，尺寸到烹饪的方法均严格遵循规定。最有名的两种那不勒斯披萨是马瑞纳瑞和玛格丽特，前者所用的馅料是番茄酱，大蒜，牛至和橄榄油，后者用的是番茄酱，新鲜的马苏里拉奶酪，罗勒和橄榄油。达美乐。这个城市最古老，最有名的披萨店之一，从1870年开始，就只供应这两种类型的披萨。

制作真正的那不勒斯披萨，面团必须使用意大利的00粉，00是一个代码，表示的是研磨度，从2（最粗糙）到00（最精细），各种都有，00粉是软质小麦研磨而成，轻质的小麦比硬质的小麦弹性蛋白质含量少，所以处理这种面团手法因更轻柔，卡普托和圣费利切是做那不勒斯披萨比较好的品牌，这两个品牌就是那不勒斯界的可口可乐和百事可乐。两个我都推荐，卡普托在美国的超市更容易找到，做那不勒斯披萨面团时我更喜欢用鲜酵母，因为这是那不勒斯披萨的传统做法。

燃木烤炉那不勒斯披萨面团和家用烤箱那不勒斯披萨面团唯一的不同就是，在家用烤箱的烘焙面团中，

我加入了一点麦芽粉，以帮助面团上色，燃木烤炉的火力大，没有必要使用麦芽粉。

烤制之前加盐，烤制任何的那不勒斯披萨的时候。都会用很少许盐给整个装饰好的披萨调味，这样能使酱料和其他原料的味道更突出。

正宗意大利那不勒斯披萨认证协会要求那不勒斯披萨的面团的重量要在180到250克之间

下面就是在烤炉中烤制披萨的全部工序，将准备好的披萨放在一个长柄木制的披萨铲上面，然后直接将它移至烤炉的底板上面，在烤制过程中你需要将披萨翻转一次，用第二个披萨铲，-由一个长长的手柄和薄金属原板组成，旋转面饼是个技术活，需要练习，但只要你不让披萨在同一个位置待太久就没事了。

对于燃木烤炉披萨而言，准备就是一切。开始之前，确保所有的工具，包括砧板和上菜的盘子，都在烤炉附近一字排开，燃木烤炉披萨可是不等人的。

运输中采用物流运输，采用木箱包装，欢迎到工厂实地考察，交流。