

安徽大灶台 鑫焱金属灶具 无气大灶台

产品名称	安徽大灶台 鑫焱金属灶具 无气大灶台
公司名称	高新技术开发区鑫焱金属灶具加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市深圳工业园黄坡路与香港路交叉口
联系电话	13871619091

产品详情

大灶台厂家分享东北铁锅炖鱼的做法

主料：胖头鱼

辅料：葱、姜、蒜、大枣、枸杞、桂圆、草参

调料：盐、味精、酱油、豆瓣酱、醋、花生酱、香菇酱、普宁豆酱、香叶粉、大料粉、桂皮粉

烹制方法：

1、将鱼洗净切成大块，葱姜蒜拍碎，干香菇打碎，用开水调成酱备用；

2、锅中加入油，依次下入葱姜蒜、香菇酱、普宁豆酱、花生酱、豆瓣酱、大料粉、香叶粉、桂皮粉、酱油、白糖、盐、味精、醋，冲入适量高汤，无气大灶台，再放入大枣、桂圆、枸杞、草参，开锅后放入鱼炖制25-30分

东北铁锅炖鱼汤料配方揭秘

特点：东北灶台鱼极具东北特色，就是一张四方大灶台，中间放一口大铁锅，下方使用烧柴的灶台，由服务员引着火，客人围坐在灶台周围享用现场炖鱼美食的一种方法，再现了东北乡村的农家菜做法。东北灶台鱼之所以吸引人，主要是其简单、淳朴，让客人享受自己动手做美食，享用美食的快乐。

选料：鱼是用嫩江、乌苏里江所生长的野生鱼种，重量都在10千克以上、生长周期都在十年以上，最重的可达百斤，这种铁锅炖鱼配上多种调料和高汤炖制而成，既经济又实惠，使人有返璞归真之感。

熬汤：

制作炖鱼的关键之一。熬汤时用小火慢慢熬制，熬出来的汤味美醇香，浓厚有回味。熬汤原料：老母鸡2只，猪筒子骨3千克、排骨2千克，鸭爪1千克、香料包（八角20克、花椒25克、桂皮30克、沙姜35克、陈皮20克、甘草15克、香叶30克、草果15克、白芷10克）。制作：将这些原料分别焯水后放入汤桶中，加入20千克清水，用大火烧开，撇去浮末，转小火熬4小时，捞出吊汤时所用的原料，再下120克、东北酱汤200克、酱油200克、香醋100克、干辣椒20克、味精75克，接着熬出香味即可。制作方法：锅中掺入熬好的鲜汤4千克，引着火，安徽大灶台，烧开后，入葱姜调好味，然后倒入治净的野生鲤鱼块，盖上锅盖，再放入备好的粉条、豆腐、泡好的干豆角、土豆块等，待鱼熟菜烂，每人舀一碗即可享用。吃时跟几种酱菜，如酱黄瓜、酱辣椒、酱芥菜、酱萝卜等佐味。

厨房是我们经常接触的地方，厨房卫生对于我们来说也非常重要，厨房的基础卫生相信大家每天都会进行，但是很多人都忽略了厨房卫生中重要的一点，农家大灶台制作，抽油烟机的卫生。相信在餐厅吃饭时，都会发现大锅台上面都有安装油烟机，但是如果顾客发现油烟机特别脏，肯定没心情吃饭了，所以油烟机的清洗十分重要。大灶台生产厂家今天给大家讲讲清洗油烟机的重要性。

- 1、如果油烟机不定期清洗，会导致具有毒性的油烟排放不畅，弥散率会增大。
- 2、一般油烟机使用三个月后，叶轮、烟道上将粘有大量的油污，增加叶轮的重量，也会产生大量噪音，而且油污经过长期积累，发生氧化形成酸性物质，容易对油烟机进行腐蚀和生锈。
- 3、油污长期积累在油烟机内部、烟道内部还将形成火灾隐患。叶轮烟道上的油污增加了粘性，使排气不顺畅，增加了油烟在厨房的扩散，危害健康。

相信大家安装油烟机的作用就是为了更好的排走油烟，所以油烟机就要定期进行清洗了，而且使用油烟机的时候要保持厨房内空气流通，经常通风换气，而且定时对油烟机进行清洗，以免油烟机表面内部沾油过多，大灶台价格，影响它的使用寿命。如果您还想了解更多的资讯。我们专业生产大灶台设备，如果您有产品需要，欢迎您选购我们的产品。

通常使用铁锅来作为炊具，铁锅是由无机铁制成的，也便是人们经常说到的生铁。这种铁容易被人体补充人体机能所需的铁质。虽说使用铁锅的好处有很多，但是使用铁锅的时候，也有很多注意事项需要大家避免，大灶台厂家这便来简单说说。

- 1、铁锅也有很多缺点铁锅容易生锈，不宜盛食物过夜。
- 2、同时，尽量不要用铁锅煮汤，以免铁锅表面保护其不生锈钢的食油层消失。刷锅时也应尽量少用清洁剂，以防这层食油"保护层"被刷尽。刷完锅后，还要尽量将锅内的水擦净，以防生锈。如果有轻微的锈迹，可用醋来清洗。
- 3、另外，不宜用铁锅煮杨梅、山楂、海棠等酸性果品。因为这些酸性果品中含有果酸，遇到铁后会引起化学反应，产生低铁化合物，人吃后可能引起中毒。
- 4、绿豆也忌用铁锅，因为豆皮中所含的单宁质遇铁后会发生化学反应，生成黑色的单宁铁，并使绿豆的汤汁变为黑色，影响味道及人体的消化吸收。

安徽大灶台-鑫焱金属灶具-无气大灶台由高新技术开发区鑫焱金属灶具加工厂提供。高新技术开发区鑫焱金属灶具加工厂（www.xyxyzj.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！