

# 大灶台图片 内蒙古大灶台 鑫焱金属灶具

产品名称	大灶台图片 内蒙古大灶台 鑫焱金属灶具
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

在很多人儿时的记忆中，都是采用湖北大灶台，湖北农家大灶台，湖北柴火大灶台来进行生火做饭，这种在农村尤其普遍。农村使用到的大灶台，大体上还比较传统，燃料在这种柴火灶得不到充分燃烧，并且生火时候的浓烟排入大气，污染环境。

直到现在，我国农村仍有不少家庭使用农作物秸秆和木柴作为主要燃料，灶内的火力不均，燃烧温度起伏，不利于操作。柴火燃烧不充分、火势不旺盛、火力不均匀。长期使用以前老式的大锅台，在使用的时候向室内产生的烟雾，会刺激人们的眼睛和鼻腔，让人感觉不舒服。所以对传统的大灶台进行改造是非常有必要的，一方面可以减少对环境的污染，再者也可以减轻人们的负担。

为了保证大灶台的使用效果，在选购的时候您一定要认准正规的大灶台厂家进行购买。襄阳鑫焱灶具加工厂是一家大灶台厂家，我厂的大灶台设计科学合理，不但控火方便，热量充足，而且外表美观，经久耐用，在市场上一直备受用户欢迎。

### 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，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，柴火大灶台，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，大灶台图片，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，烧开，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。

21世纪的年轻创业者在选择创业项目时会更多的考虑湖北大灶台，湖北农家大灶台，湖北柴火大灶台餐饮行业。“民以食为天”，人们在任何时候都不会离开食。现在餐饮的种类有很多，创业者在选择时会有点迷茫，因为要考虑大众化的需求，还要与时俱进，在选择餐饮项目时应考虑以下几点。

一，以餐饮的种类来划分，中式餐饮与外国餐饮两大类，中式餐饮与异国餐饮较大的区别不在于风味不同，而在于消费需求不同。不同的消费需求，对应不同文化观念、不同年龄层面、不同数量规模、不同消费能力的群体，这将决定不同的投资规模和投资策略。

二，以餐饮经营内容来划分，有火锅，快餐，内蒙古大灶台，烧烤等，可以根据不同的餐饮形式选择不同的经营地点，如小吃快餐可以开在校园周边和居民社区经营，也可抢滩商业黄金地段。

三，以餐饮的风味特色来划分，川鲁苏浙，闽粤徽湘，东北风味、燕京风味、中州风味、山陕风味、云贵风味、西北风味、清真风味、法国风味、意大利风味、墨西哥风味、东南亚风味等等，不一而足。有的菜系的口味适应面则相对较窄，例如广泛使用折耳根烹调入菜是贵州菜的一大风味特色，而部分北方地区的消费者却不能适应折耳根特有的鱼腥味。

餐饮种类多样化，无烟大灶台，年轻创业者在选择时应多方面考虑，了解消费者的需求，与时俱进，然后根据消费群众的多数选择进行投资创业。

大灶台图片-内蒙古大灶台-鑫焱金属灶具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](http://www.xyxyzj.com)）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，鑫焱金属灶具一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与

社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：候才海。