

泉州燃气水饺炉 多功能燃气水饺炉厂家 智胜厨业

产品名称	泉州燃气水饺炉 多功能燃气水饺炉厂家 智胜厨业
公司名称	山东智胜厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇东工业区
联系电话	15206864030

产品详情

面条是各个年龄人都热衷的小吃，在集贸市场、夜市、、工厂、公园、早市等客流量多的地方经营效果相当好，不锈钢煮粉炉不仅有优质的产品质量同时兼备的使用范围广、易操作的特点，在当前市场上项目中的佼佼者，我司可以提供相关麻辣烫炉的资料，包括电煮面炉机器的。台式煮面炉此项目小、见1效快，使用方便，易清洗、维护，台式电热台式煮食炉等价格特性：

- 1.豪华外形，煮食炉整机结构安全合理. 2.全不锈钢结构，电煮面炉纯铝面板.便于清洁，进口温控，煮食炉操作更方便.
- 3.煮食炉，台式麻辣烫炉，燃气煮面炉价格，豪华型台式煮面炉用于麻辣串麻辣烫分煮，六头煮面炉喷流煮面，煮食。

馄饨专用经典高汤

材料

猪龙骨1000克，扁鱼干10片，虾干60克，黄豆芽200克，水6000CC，姜片4片，盐2茶匙，鸡精粉3/2大匙，细糖1大匙

做法1.扁鱼干用烤箱以150 烤至微焦备用。

2.虾干、黄豆芽洗净后沥干水份备用。

3.取一汤锅，将水煮至滚沸后放入猪龙骨，汆烫后捞起、沥干洗净备用。

4.另取一汤锅，燃气水饺炉批发，放入作法1的扁鱼干及姜片，先加入水，转大火将其煮至滚沸。

- 5.作法4汤锅转小火让其呈现微滚状态，且随时捞起浮于汤上的浮油及泡沫。
- 6.待作法5的高汤滚约2小时，锅内会剩下约3000CC的高汤即可熄火
- 7.取一细滤网，将作法6的高汤滤掉食料，留下高汤。
- 8.加入调味料于作法7的高汤内，稍微搅拌后即可。

煮水饺要用热水还是冷水？

一般人煮水饺都会等到水滚了，才把水饺放下去，不过，其实直接用冷水也可以煮水饺，比起滚水煮水饺，泉州燃气水饺炉，不但时间短、省气，多功能燃气水饺炉价格，而且不用怕会将水饺皮煮烂。只是用冷水直接煮，只限“冷冻水饺”。

开火准备煮水饺，水还没滚就把水饺往锅里放，接着放着不管，等到10分钟过去，一颗颗饱满的水饺就能上桌了。如果等水滚才把冷冻水饺丢进去，外面100度，里面可能零下10几度，一加热起来，常常皮熟了，但肉还没熟，但如果用冷水煮就不会有这种问题。

泉州燃气水饺炉-多功能燃气水饺炉厂家-智胜厨业(推荐商家)由山东智胜厨房设备有限公司提供。泉州燃气水饺炉-多功能燃气水饺炉厂家-智胜厨业(推荐商家)是山东智胜厨房设备有限公司(www.cnzhonglianda.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郑经理。同时本公司(www.zldzhengqiji.com)还是专业从事蒸汽发生器，电热蒸汽发生器，醇基蒸汽发生器的厂家，欢迎来电咨询。