

煤气大灶台设备

产品名称	煤气大灶台设备
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

对于人们的生活饮食来说，锅是再也平常不过的，注意使用的方法能保证人体健康，在刚买的铁锅使用前，做好“开锅”处理才能散发光彩。

“开锅”也就是我们所说的“养锅”、“拉锅”与“荡锅”。

【新铁锅“养锅”技巧之一】：（开水煮锅有利于杀毒消菌）

- 1、锅放火上，倒入适量的清水，开大火烧沸，煮10分钟左右关火。
- 2、等锅里的水降到微温，用百洁棉把锅的内壁均匀的擦洗干净。
- 3、连同锅盖也一起擦洗干净。
- 4、锅盖洗净后用布擦干表面水分。
- 5、锅里的水倒掉，准备一个百洁布。
- 6、手握百洁布，把锅里的水分擦干。

【新铁锅“养锅”技巧之二】：（陈醋煮锅有利于去除异味，防止生锈）

- 1、锅里倒入1勺山西老陈醋。
- 2、开小火熬煮。
- 3、用筷子按着百洁棉，蘸取醋液，均匀的在锅内壁擦拭3~5分钟，等锅里的醋液变黑倒掉。

- 4、锅里重新加入适量的清水，大火烧至水微温。
- 5、用百洁棉把锅的内壁均匀的擦洗干净。
- 6、倒掉温水，用厨房纸巾擦干表面水分。

【新铁锅“养锅”技巧之三】：（炒锅有利于去除异味，防止生锈）

- 1、锅里放入1勺盐。
- 2、开小火加热，用铲子不停的翻炒盐。
- 3、可以手握住锅柄，转动锅身，让盐均匀的沿着锅壁翻炒几次，直到锅里的盐发黄黑色倒出。
- 4、锅里重新加入适量的清水，大火烧至水微温。
- 5、用百洁棉把锅的内壁均匀的擦洗干净。
- 6、倒掉温水，用厨房纸巾擦干表面水分。

【新铁锅“养锅”技巧之四】：（肥膘肉渗出油脂，新锅有吃油过程，有利于润锅，达到新锅不粘效果。小葱有利于去除异味）

- 1、准备一块肥膘肉和一把小葱。
- 2、把肥膘肉猪皮朝上放在锅里，小葱也放在锅里。
- 3、开小火，用铲子压着肥膘肉和小葱来回在锅里擦拭，使肥膘肉遇热分泌出油脂，锅内壁每一处都均匀的擦到。
- 4、大概擦拭10~15分钟，直到肥膘肉的油脂榨干，小葱发黑。
- 5、将肥膘肉和小葱去掉，用厨房纸巾把锅里残留的杂质擦干净。

【新铁锅“养锅”技巧之五】：（生姜有利于去除异味）

- 1、锅里放入一片生姜。
- 2、用筷子按压着生姜片，来回在锅里擦拭3~5分钟，锅内壁每一处都均匀的擦到。

【新铁锅“养锅”技巧之六】：

- 1、放生姜的锅里倒入1杯清水。
- 2、大火烧开，煮制大约10分钟关火。
- 3、等水降至微温，用百洁棉把锅的内壁均匀的擦洗干净。
- 4、倒掉温水，用厨房纸巾擦干表面水分。

【新铁锅“养锅”技巧之七】：重复以上六大技巧，把锅重新处理一次，即可正常使用。

现如今，湖北农家大灶台，湖北柴火大灶台受到了很多城市人民的喜爱，因为围坐在大灶台面前会给人一种温馨、欢快的感觉，还有大灶台是使用铁锅做饭，含有的铁元素有辅助作用。不过铁锅容易生锈，使用不当会造成伤害，下面湖北大灶台厂家为大家介绍大灶台铁锅的使用技巧有哪些。

- 1、使用铁锅时，不要煮杨梅、山楂、海棠等酸性果品，因为酸性果品中含有果酸，遇到铁后会引起化学反应。
- 2、烹煮绿豆时，也不宜使用铁锅，因为豆皮中含有的单宁质遇铁后会起化学反应，生成黑色的单宁铁，会影响味道和人体的消化吸收。
- 3、不要用铁锅盛着食物过夜会把油层损坏，还有在刷洗铁锅时，若发现铁锈可用食醋进行清洗，然后用抹布擦拭干净。
- 4、在清洗铁锅时，少用洗涤剂，以免保护层被刷尽。
- 5、刷完锅后，还要尽量将锅内的水擦净，以防生锈。
- 6、使用铁锅炒菜时，要急火快炒少加水，以减少维生素的损失。

以上就是本文对大灶台铁锅的使用技巧有哪些问题的介绍了，铁锅含有铁元素本身是对人体有好处的，但是，若处理不当反而会对身体不利，所以希望大家通过适当的方法，解决这个问题。

“妈妈的味道”“外婆的味道”这两句话是形容人们想念家人、想念妈妈和外婆做的饭或称赞某个菜品味道好，而菜品味道的好坏与锅也有很大的关系，湖北柴火大灶台，湖北农家大灶台烧出的饭菜要比电锅好很多，使用湖北节能柴火大灶台烹饪菜品的三大优势。

- 1、菜品丰富，大灶台柴火灶既能烹制肉类还能炒蔬菜，而在吃完肉之后，还能下火锅，也能做面点;
- 2、大灶台柴火灶所使用的是铁锅，铁锅内部含有铁离子，在炒菜时会深入到菜品中，并且铁元素是人体所需的微量元素，煤气大灶台设备，因此所烹饪出的菜品是对人的身体健康有益处的;
- 3、大灶台柴火灶内部所燃烧的木材所散发出来的气味会深入到菜品中，可让菜品有一种特殊的香气，回味无穷。

以上就是本文柴火大灶台烹饪菜品的三大优势的介绍，柴火大灶台在城市会给人一种新鲜感，会为商家带来不少客户的。

煤气大灶台设备由高新技术开发区鑫焱金属灶具加工厂提供。煤气大灶台设备是高新技术开发区鑫焱金属灶具加工厂（www.xyxyzj.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：候才海。