

# 牛肉汤锅 大同牛肉汤锅 佰恒厨业

产品名称	牛肉汤锅 大同牛肉汤锅 佰恒厨业
公司名称	博兴县佰恒厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子镇西郑村
联系电话	13356285781 13356285781

## 产品详情

牛肉汤锅 以优质的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。

在煮牛肉汤锅的时候，首先需要用牛大骨熬汤至5-6小时，再把高汤加入锅中，不锈钢牛肉汤锅，加入各种稀有药材，熬制30分钟即可。加入牛肉，在加之前首先在牛肉身上抹上\*\*\*酱料，在煮好之后可以保证牛肉的质感，让消费者更直接体验，那种肉入口中香气十足，牛肉油而不立，可谓是一年四季的美食。

不锈钢牛羊肉汤锅选用什么材质比较好

由于NI含量能达到国际食品级标准。因此一般出口产品，都要求用奥氏体不锈钢材质制作。

从这两种不锈钢材质的性能来看。牛羊肉汤锅还是要选用304不锈钢比较放心，.但从价位方面来考虑。因为奥氏体不锈钢的性能各方面比铁素体要好。所以价格也是铁素体的一倍左右。但从食品安全方面考虑，随着人们生活水平的提高，304不锈钢制品类生活用品将受到广大消费者的青睐。

燃气牛羊肉汤锅使用注意事项？

- 1、清洗本设备表面时，大同牛肉汤锅，请勿用高压水枪或水管，并注意应避开观火孔冲水，丹东燃气汤桶，否则可能会造成因为水进入机内出现故障。
- 2、请严格按照本机标明的燃气种类使用，如需要更换使用气种，燃气汤桶直销，请先于当地售后服务部门联系处理不得擅自操作。
- 3、燃气牛羊肉汤锅具有自动熄火安全保护装置，意外熄火时本机会自动切断电路。并关闭燃气，停止工作，排除故障后即可重新开始使用。 \*使用过程中请防止开水或蒸汽烫到。

牛肉汤锅-大同牛肉汤锅-佰恒厨业由博兴县佰恒厨房设备厂提供。牛肉汤锅-大同牛肉汤锅-佰恒厨业是博兴县佰恒厨房设备厂（[www.bxbhcfsb.com](http://www.bxbhcfsb.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：张经理。