

蚌埠卤肉锅 鑫兴奥厨房设备 卤肉锅定做

产品名称	蚌埠卤肉锅 鑫兴奥厨房设备 卤肉锅定做
公司名称	山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县店子镇工业园
联系电话	13685436490

产品详情

牛肉汤锅做法

一、选择食材，我们主要做牛肉汤锅，首要保证牛肉的新鲜，精选三岁左右的牛，不注一滴水在肉中。因为，注水的牛肉结构会被破坏，卤肉锅定做，煮出来不成形状，不利于切片。还有就是用水牛，会是汤不够甜，肉不更嫩，如果使用小牛，肉会比较干涩，没有什么油水，尽管都是牛肉，但是熬制出来的汤会各有千秋，所以经过专家验证选择三岁左右的牛肉是比较合适的。

二、就是加工，专业师傅将宰杀的牛进行分割，牛肉、牛骨、牛尾、牛肚等，牛肉切片更利于顾客喇来吃，牛肚切片可以用来烫着吃，卤肉锅厂家，牛尾切段方便煮着吃，牛骨可以用来熬汤。熬汤工序非常复杂，首先准备一口大锅，然后加入牛骨、老姜、香料经过长时间熬制而成，至汤成乳白色即可。

三、就是食用，将熬汤的牛骨汤捞出骨头，保留原汁原味汤汁，倒入于备好的砂锅，加入花椒、大葱等，根据自己喜欢的口味来调控，一直加热至汤底沸腾，然后我们就可以涮牛肉，煮牛肚，煮牛尾了，等吃完肉类，我们还可以用汤底涮素菜，减少我们胃里的油腻，让荤与素结合。

鑫兴奥卤肉锅

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。

卤肉锅安装方法

- 1、把卤肉锅平稳放好，蚌埠卤肉锅，并调至水平位置。
- 2、确认点火开关处于“关”的状态。

- 3、关紧排水阀，将进水管接口与稳定持续水源接好。
- 4、用具有抗油性的胶管接在炉具的进气口上并用锁码锁紧。
- 5、必须选用低压阀连接气瓶，禁用高压阀、中压阀。
- 6、将插头插到插座上，外壳应可靠接地。

鑫兴奥卤肉锅

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。

不锈钢制品类生活用品选用什么材质比较好

由于不锈钢制品类生活用品都是不锈钢卷板冲压或焊接成型。所以就不锈钢卷板材质分类而言，不锈钢有以下几种：

铁素体型不锈钢，以18%Cr钢（俗称430不锈钢）为代表。强度高，但塑性和可焊性较差。马氏体不锈钢的常用牌号有1Cr13、3Cr13等，卤肉锅哪家好，因含碳较高，故具有较高的强度、硬度和耐磨性，但耐蚀性稍差，用于力学性能要求较高、耐蚀性能要求一般的一些零件上，如弹簧、汽轮机叶片、水压机阀等。

鑫兴奥卤肉锅

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。蚌埠卤肉锅-鑫兴奥厨房设备-卤肉锅定做由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。蚌埠卤肉锅-鑫兴奥厨房设备-卤肉锅定做是山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂（www.xinxingao.net）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：张培刚。同时本公司（www.tangzhoulu.cn）还是从事燃气汤粥炉，保温储热汤粥炉，储热汤粥锅的厂家，欢迎来电咨询。