

焖肉锅直销 鄂州焖肉锅 鑫兴奥厨具

产品名称	焖肉锅直销 鄂州焖肉锅 鑫兴奥厨具
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

焖肉锅优势

节能强：采用特有先进技术，省时，焖肉锅厂家，省电，节能50%左右；

环保优：采用优质不锈钢材质，洁净卫生，绿色环保；

效率高：传热速度快，导热效率高，保温时间长；

操作易：设有定时，定温功能，操作简单，使用方便；

品种全：各式型号，规格齐全

鑫兴奥焖肉锅

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。

简单的清汤牛肉汤锅

首先要把佐料备足，做牛肉汤锅可以加些配菜，萝卜与牛肉炖汤特别好。香叶、葱、姜、盐、鸡精都是必备的调料品。把牛肉切块；牛肉块冷水入锅；烧开后，煮2分钟即可捞出；反复冲洗干净备用；电压力锅放入适量清水，放入牛肉，加葱姜、香叶；选择肉类键，两次循环即成；加盐、味精调味后，鄂州焖肉锅，盛入碗中即可食用。

要做出汤鲜肉嫩的牛肉汤锅，首先必须选择到对的牛肉，除了牛肉本身必须新鲜之外，选用牛腱子肉、牛腰板肉、牛弓口肉、牛揣窝肉、牛尾根肉、牛外脊肉及牛胸口肉等等，焖肉锅直销，这些部位的牛肉才最适合用于清炖。自己做牛肉汤锅切记要把水一次掺足，小火慢炖，如果汤少了中途也不能加

冷水，否则牛肉口感又柴又硬，就只能喝汤了。

鑫兴奥焖肉锅

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。

将选好的牛肉可以先用清水浸泡两个小时左右，这样就可以让牛肉变得更加的松软柔嫩，牛肉松软后再加入沸水，可以达到除去牛肉表面的血丝的目的。我们在吃的过程当中可以准备些油碟、葱、大蒜、姜等调味品，这样味道会更加的美味。

鑫兴奥焖肉锅

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。

焖肉锅直销-鄂州焖肉锅-鑫兴奥厨具由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。焖肉锅直销-鄂州焖肉锅-鑫兴奥厨具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.tangzhoulou.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。