

博兴雅康 不锈钢自转碳烤全羊炉 平凉烤全羊炉

产品名称	博兴雅康 不锈钢自转碳烤全羊炉 平凉烤全羊炉
公司名称	山东省博兴县雅康食品设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县兴福镇北工业区
联系电话	15006980999

产品详情

烤全羊炉工艺流程

选料 宰杀 清洗 穿木棍 涂香料 烘烤(金黄色) 成品。

工艺要点

1 选料处理 羯羊一只，木炭烤全羊炉，以重量达10~15kg为宜。

2 配料 每只羊需要鸡蛋250g，姜黄25g，富强面粉(精白面粉)150g，盐500g，木炭烤全羊炉，胡椒粉和孜然粉(亦称安息茴香，是新疆特产的一种芳香味调味料)适量。

3 制作 经兽医检验无疫病情的羯羊，宰杀放血，剥皮，去蹄和内脏。除内脏时，不锈钢自转碳烤全羊炉，腹部宜开口小一些，小心掏尽内脏，用自来水清洗多遍，塘沽烤全羊炉，洗净血污及内脏肠道等污物并沥干羊体多余水分。

用一根粗约3cm，长约50~60cm的一头穿有大铁钉的木棍从头至尾由羊的胸腔穿过，经胸腔、骨盆，由其肛门露出，使带大铁钉端刚好卡在颈部胸腔进口处。把鸡蛋打开，挑出蛋黄，搅拌均匀，加上盐水、姜黄、孜然粉、胡椒粉及富强面粉调成糊状备用。

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

节能：烘烤炉煤炉可同时烘烤3只羊，也可烘烤18条鱼或是36只鸡鸭。

由于烘烤炉的优势实现了烤全羊不受地域性的限制，真正让烤全羊由过去粗放郊野经营走向城区经营，由烟熏火燎走向健康环保卫生。新疆解放以前，烤全羊是达官贵人、地主巴依等上层人士在逢年过节、庆祝寿辰、喜事来临时用来招待尊贵的客人的珍馐佳肴。自新疆解放后

无烟木炭烤羊炉，除烤全羊之外，平凉烤全羊炉，亦可用于烘烤羊腿、羊排、乳猪、兔子，或者同时烘烤30只左右鸡、鸭、鱼，还可烘焖瓦罐系列及煲类菜品，一炉多用，口味更佳，烤全羊炉图片，实现了烤炉多用途，烤品多样化。

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

烤全羊炉机器和价格来源: | 发布时间:2016-3-10 16:35:43 | 浏览次数：22烤全羊炉机器和价格

全钢板焊接，自动烤全羊炉直销，坚固耐用，美观大方。规格600*1000 700*1100 800*1200（炉内净尺寸）烤出的羊时间长，色泽灰暗，口感干硬，出肉率低已上所有型号加上电机部分350毫米就是炉体的总长订炉子时，如需加应轮子，另外联系。

名称型号外形尺寸(mm)包装尺寸(mm)电压/功率V/
KW净重(kg)毛重(kg)常规包装出口木架(元)改插头(元)燃气烤全羊炉GB-368K2000*1000*1880 燃气木架+295无插头。

博兴雅康(图)-不锈钢自转碳烤全羊炉-平凉烤全羊炉由山东省博兴县雅康食品设备厂提供。山东省博兴县雅康食品设备厂(www.bxyksp.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领博兴雅康和您携手步入辉煌，共创美好未来！