

# 移动式柴火灶厂家 启航移动柴火灶 浙江移动柴火灶

产品名称	移动式柴火灶厂家 启航移动柴火灶 浙江移动柴火灶
公司名称	滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县兴福工业园
联系电话	18954321134

## 产品详情

### 厂家如何提高可移动柴火灶的热能利用率

可移动柴火灶为了达到节能的目的，1.必须使木材燃料充分燃烧;2.热传保温效果好，不能让热能随意流失，3.利用好燃烧后烟灰中的余热。突出节能，目的就是减少柴火的使用量，提高柴火灶的热能利用率，尽量减少能耗损失，减少粉尘，减低污染。农村节能柴火灶的设计原则就是具有很好的炊事功能且能够适用多做柴料的使用，甚至包括煤炭，减低灰尘的产生，让室内污染尽量减少，投资少，结构经久耐用。为了提高柴火灶的热能利用率，减少能耗损失，以达到省柴节能的目的。那就必须要搞清楚柴火灶内燃烧过程中产生的热能去向。柴火灶热能损失主要有燃料没有燃烧完全，排烟热损失，柴灶烟灰中带走热能等等。

### 移动柴火灶

随着人们生活水平的提高和科技的发展，很多以前的产品和工具慢慢的都消失在人们的视野中了，就说说以前烧饭的柴火灶吧。如今的城里几乎都看不到。只有在农村还有使用。可农村的砖砌柴火灶油烟太大，烧火不足等问题比较严重，每次烧个饭都像在演仙宫剧一样，烟雾缭绕的。不过一次意外的出行却发现了现代版移动柴火灶，无油烟、柴火燃烧充分、还能移动。

过年放假期间，多年未见的好友邀我去她的家乡玩，我去的那天刚好她们村里有对年轻的夫妻办婚宴。那是我头一次看到北方的婚礼，浙江移动柴火灶，北方的婚礼比我们那习俗更多，也更热闹。都是在家里请师傅来烧饭做菜。在婚宴上最让我印象深刻的不是别的，就是我们今天要说的新型可移动的柴火灶。

朋友看我好奇，向我介绍，才知道在她们家乡现在非常流行这样的柴火灶。家乡的人都习惯使用柴火灶，比电磁炉和煤气灶使用便宜，农村基本没有通燃气，也就不存在燃气灶了。另外柴火灶做出来的饭菜有种特别的香味，吃起来非常好吃。

米饭很多人吃过，但是很多人不知道怎样煮出来的米饭好吃，。

大多数人煮饭都用电饭煲，半斤米煮好了只有米饭。但是在南方农村，像广东，江西，移动柴火灶煮出来的米饭，简易可移动大柴火灶，半斤米好了却多了两样东西，一个是锅巴一个是米汤，二者结合是一种美食，是一种味道，只有在乡下老家才能吃得到。

那是如何做的呢？来给大家说说

1，淘米；

把米淘好放在容器里备用

2，点火；

用柴火把灶里点着

3，下锅；

步骤一；将淘好的米倒入锅中，

步骤二；然后加水（和电饭煲做饭不同，电饭煲加水多了饭稀了，水少了饭没熟。土灶做饭水水能多不能少，也不要太多了，一般一斤米加三斤左右水）

步骤三；盖上锅盖

4，烧火；

盖上锅盖之后，需要在灶里烧大火，将锅里煮沸。锅里沸腾了，就要马上打开锅盖，如果迟了后煮出来的饭很稀

舀汤；

步骤一；当锅里煮沸后，打开锅盖

步骤二；用铲子舀一点米起来看看，如果米都熟了就可以开始舀汤了，如果米还没有熟，有生硬的，就再煮一会儿，不超过一分钟。

步骤三；用铁瓢将多余的米汤舀起来倒在汤盆里装着

步骤四；用铲子把四周的米往中间扒一扒，然后用筷子在米饭中间插几筷子。

步骤五；盖上盖子。

5，加火，退火；

盖上锅盖后需要烧大火，火焰需要均匀的接触锅底面。火烧的时间可以根据两个决定，一是听，二是闻。如果听见锅里发出噼里啪啦的声音，就说明开始炸锅巴了，过二三十秒就可以把火熄掉。如果闻到糊了的味道就说明饭已经糊了，这时还不退火，锅巴就吃不了。

6，焖饭；

焖饭很简单，就是退火之后，不要立刻打开锅盖，大概过个十几分钟再开锅。

7，开锅；

步骤一；把饭盛起来

步骤二；把锅巴盛起来或者把米汤倒进锅里

大概的用无烟柴火灶做米饭的步骤就是这样啦，下面来给大家说说用无烟柴火灶，节能柴火灶做饭好处；就是香，味道好，可以吃到锅巴，锅巴稀饭，而且节能环保，移动式柴火灶厂家，做出来的饭比电饭煲的好吃，而且节能无烟柴火灶又比家里的平常土灶更省柴节能，也比家里的土灶更卫生，但做出来的饭味道和家里的土灶一般无二。

移动式柴火灶厂家-启航移动柴火灶-浙江移动柴火灶由滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心提供。移动式柴火灶厂家-启航移动柴火灶-浙江移动柴火灶是滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心（[www.ydchz.com](http://www.ydchz.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：穆经理。