

安康全羊炉供应厂全国发货

产品名称	安康全羊炉供应厂全国发货
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

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

本店视信誉为生命，如果您收到宝贝后如果发现宝贝存在质量问题或有那方面有今您不满意的，请您马上联系我们，我们会做妥善的解决方案。卖家声明：我店为手工焊接制作产品，有不满意的朋友请不要拍，一定要先卖家联系好

以烤全羊而闻名世界，不论您在世界的任何一个角落；总能看到烤羊店的存在。哪烤羊又是如何制作出来的呢？传统的烤羊都是手工切块，分块烤制或是切成小块串成肉串；需要多道工序才能完成制造出美味的烤羊肉。

而今，科技发展的今天，我们向您推荐由志铭实业自主研发，拥有合法专利的烤全羊炉。

多功能窑烤全羊炉 窑烤炉

传统的烤羊方式，烤一只羊用时4个多小时；烘烤炉烤制全羊，通过全封闭、高温烘烤，烤制时间为3只1.5小时，用时缩短60%以上，大大提升了烘烤效率。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。自新疆解放后烤全羊（蒙语“晤本”、“好尼、西日哪”）是蒙古族接待贵客的一道名菜。色、香、味形俱全，别有风味。烤全羊源于蒙古族。

立式烤全羊炉、小六炉具(优质商家)、立式烤全羊炉报价的详细描述：烧烤设备，烧烤炉，烤羊腿羊排炉

使用注意事项

1. 安装烤羊架时，切记控制扣切勿拧紧。否则容易烧毁电机。
2. 烤双只羊的机器烤羊时，立式烤全羊炉报价，一个羊的背应朝上、另一个背朝下。这样使机器的电机受力均匀，不易损坏。
3. 绑羊、夹羊时切记，不要让食材凸出烤架的边缘，不要阻碍烤架的旋转。
4. 若绑羊时，一定要把臀部、四肢、脊椎、颈部绑紧，防止食材烤熟时掉落。
5. 烤羊时要注意炭火分堆，全羊炉供应厂，肩部、臀部各一堆火，切记腰部不能有火；否则会造成腰部烤糊了、前后腿烤不熟。注意：装炭火的高度不能超过炭火斗边缘的高度，且不能让炭火超出炭火斗之外。

安康全羊炉供应厂全国发货由山东省博兴县雅康食品设备厂提供。安康全羊炉供应厂全国发货是山东省博兴县雅康食品设备厂（www.bxykspsb.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：王经理。