

燃气烤鸭炉生产厂家 燃气烤鸭炉 展艺兄弟商用电器

产品名称	燃气烤鸭炉生产厂家 燃气烤鸭炉 展艺兄弟商用电器
公司名称	山东展艺兄弟电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇兴四村工业园
联系电话	13371318677

产品详情

烤制烤鸭烤制可分为两种——挂炉烤鸭和焖炉烤鸭。焖炉：有炉门，使用秫秸为燃料。烤制时先将秫秸等燃料如炉燃烧，待烤炉内壁烧热到一定温度后灭火，然后将鸭子放入烤炉内，燃气烤鸭炉，关闭炉门，凭借炉壁的热力将鸭子烘烤而熟。整个过程鸭子并不见明火，中间不打开炉门，不转动鸭身，一次放入一次出炉。因焖炉使用炉壁余温烤制，空气湿度大，耗油量小，鸭脯肉喧腾。以焖炉烤鸭而是北京老字号“便宜坊”。挂炉：没有炉门，使用果木（多使枣木或者梨木）为燃料，这种燃料耐烧、无烟，燃烧后有一种清香。挂炉烧制时炉膛是开放的，鸭子入炉后，要用挑杆有规律地调换鸭子的位置，以使鸭子受热均匀，周身都能烤到。挂炉烤鸭的鸭胚受热均匀、强烈，皮下脂肪已经融化，烤制的鸭子皮脆肉嫩。挂炉烤鸭和焖炉烤鸭片法不同。挂炉烤鸭讲究每一块肉上都必须有皮，焖炉烤鸭是皮肉分离的。

燃气烤鸭炉性能特点

性能特点

- 1、炉体使用不锈钢材料，耐高温钢化玻璃作幕墙，透明直观，清洁卫生，造型美观。
- 2、采用液化气作燃料，经空气混合进入炉内燃烧室充分燃烧，火力均匀，升温快，燃气烤鸭炉生产厂家，耗气省。
- 3、食品挂在旋转架上烘烤色泽均匀，美味可口。
- 4、配置钢化玻璃展示，具有自动控温，定时报警，电子点火。
- 5、燃气点火系统优质点器，燃气烤鸭炉哪个品牌好，旋转电机，宽大耐温度玻璃视窗，视物一目了然。

糖水系用饴糖50克，掺清水450克稀释而成。使用全烤鸭周身沾满糖水，用浇的方法打两次。然后，沥净膛内的xue水，持在通风处晾干。如果当时不烤，可将鸭入在冷库存内保存，在烤制入炉前，再打一次糖，以增加皮色的美观，并弥补一次打糖不匀的缺陷。如在夏季进行第二次打糖时，糖水内要多加饴糖5克。晾皮：是为了把鸭皮内外的水分晾干，并使皮与皮下结缔组织紧密连起来，使皮层加厚，燃气烤鸭炉品牌，烤出的鸭皮才酥脆，同时能保持原形，在烤制时胸脯不致跑气下陷。晾皮必须在阴凉通风处只干，不能放在阳光下晾晒，以防表皮流油，影响质量。

燃气烤鸭炉生产厂家-燃气烤鸭炉-展艺兄弟商用电器由山东展艺兄弟电器有限公司提供。“展示柜，药品柜，冰柜，酸奶机”就选山东展艺兄弟电器有限公司（www.tz1288.com），公司位于：山东省滨州市博兴县兴福镇兴四村工业园，多年来，展艺兄弟坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。展艺兄弟期待成为您的长期合作伙伴！