

电水饺炉多少钱 福建电水饺炉 金易达厨具私人定制

产品名称	电水饺炉多少钱 福建电水饺炉 金易达厨具私人定制
公司名称	博兴县兴福镇金易达厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇李韩村
联系电话	15550612718

产品详情

萝卜木耳陷饺子：

- 1.猪肉躲成泥，加生姜，适量盐，料酒，一个鸡蛋清，商用麻辣烫锅，生抽，电水饺炉私人定制，麻油，福建电水饺炉，商用麻辣烫锅价格，50k生花生油先腌片刻。
- 2.胡萝卜洗好切成细小颗粒用盐腌一会儿。
- 3.泡好的木耳和蘑菇也切成细小颗粒。
- 4.用热油把胡萝卜，蘑菇，木耳加盐放入锅里炒2分钟。最后和肉搅拌均匀即可。饺子馅就弄好了。
- 5.包好的饺子
- 6.水烧开放入盐放入饺子煮开过连加3次冷水，加入香菜和醋就能吃了。

牛肉馅的做法：

原料：牛肉500克 白萝卜1000克 洋葱50克 鸡蛋1个 姜汁50克 嫩肉粉5克 精盐10克 胡椒粉5克 料酒15克 酱油25克 味精15克 香油25克 精炼油30克 干淀粉50克

制法：1.牛肉去净筋膜，电水饺炉定做，洗净，绞成细茸，用嫩肉粉、料酒、精炼油拌匀后，静置约40分钟，再加姜汁及清水250克搅拌均匀；白萝卜去皮洗净，切成厚片，入沸水锅中煮熟后捞出，放菜墩上用刀剁成细粒，再用纱布包住，挤出水分；洋葱切细末。

2.牛肉茸加入萝卜粒、洋葱末和匀，再加入精盐、胡椒粉、酱油、味精、香油、干淀粉、鸡蛋液拌匀，即成。

注意：1.牛肉中不能有筋膜，且牛肉要绞细，才能多吃水分，使之细嫩。

2.嫩肉粉也可用苏打粉代替，但用量不可过多。3.配料中白萝卜也可用韭菜、芹菜等代替，如无洋葱可用大葱代替。

金易达厨业愿以1流的产品，1流的服务，1流的体系，与您共赢共荣，电水饺炉多少钱，迈向未来！

金易达--为您定制高品质的水饺炉！

产品名称:多功能节能电热水饺煮面炉。外形尺寸：930*920*800，1000*1000*800，电源220V(380W)，功率：2.8KW

产品特点：1、精准控温，快速沸腾；

2、一键操作，简单好用；

3、分锅分控，灵活性好，高效节能，一锅也能煮，能源不浪费；

4、超大容量，一锅可煮50枚饺子，满足客户需求；

5、食品级不锈钢，放心耐用；

6、2、3、4、5、6锅多种型号，任您选择！

电水饺炉多少钱-福建电水饺炉-金易达厨具私人定制(查看)由博兴县兴福镇金易达厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县兴福镇金易达厨房设备厂（www.jydcy.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!