

# 节能牛肉汤锅品牌 山西节能牛肉汤锅 鑫兴奥厨房设备

产品名称	节能牛肉汤锅品牌 山西节能牛肉汤锅 鑫兴奥厨房设备
公司名称	山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县店子镇工业园
联系电话	13685436490

## 产品详情

节能牛肉汤锅产品特点：

- 1、整体用优质不锈钢制造，豪华美观！
- 2、能取代现有厨房的煲汤炉（矮仔炉）
- 3、相比同类产品节约能源、省时 大约43.8%！
- 4、采用先进的环保型液态介质传热，产品的突破点 使用寿命长久！
- 5、全功能电脑数控，山西节能牛肉汤锅，操作方便简单！

### 鑫兴奥节能牛肉汤锅

以优质的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。

液态导热锅应用领域：

该设备广泛应用于煲汤、煲粥、煮豆浆、焖牛腩、烫面、炖肉、炖菜、卤水加工以及蒸煮、焖炖各种食物和食品保温等等。适用于不同形式的餐厅或单位食堂，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动成本条件的好设备。

经营理念：1.好品牌、好质量、好诚信。

2.新技术、新理念、新管理。

### 3.走创新跨越之路，打强硬产品之战。

产品理念：专业生产、精品典范、以质为本、物美价廉。

#### 牛肉汤锅做法

一、选择食材，我们主要做牛肉汤锅，首要保证牛肉的新鲜，精选三岁左右的牛，不注一滴水在肉中。因为，注水的牛肉结构会被破坏，煮出来不成形状，不利于切片。还有就是用水牛，会是汤不够甜，肉不更嫩，节能牛肉汤锅价格，如果使用小牛，肉会比较干涩，节能牛肉汤锅品牌，没有什么油水，尽管都是牛肉，但是熬制出来的汤会各有千秋，所以经过专家验证选择三岁左右的牛肉是比较合适的。

二、就是加工，专业师傅将宰杀的牛进行分割，牛肉、牛骨、牛尾、牛肚等，节能牛肉汤锅厂家，牛肉切片更利于顾客喇来吃，牛肚切片可以用来烫着吃，牛尾切段方便煮着吃，牛骨可以用来熬汤。熬汤工序非常复杂，首先准备一口大锅，然后加入牛骨、老姜、香料经过长时间熬制而成，至汤成乳白色即可。

三、就是食用，将熬汤的牛骨汤捞出骨头，保留原汁原味汤汁，倒入于备好的砂锅，加入花椒、大葱等，根据自己喜欢的口味来调控，一直加热至汤底沸腾，然后我们就可以涮牛肉，煮牛肚，煮牛尾了，等吃完肉类，我们还可以用汤底涮素菜，减少我们胃里的油腻，让荤与素结合。

#### 鑫兴奥节能牛肉汤锅

以优质的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。节能牛肉汤锅品牌-山西节能牛肉汤锅-鑫兴奥厨房设备(查看)由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂(www.xinxingao.net)是一家从事“液态导热锅,煮面炉,厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“兴奥”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使鑫兴奥厨业在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.zhujianlu.cn)还是从事醇基燃料煮面炉，醇油煮面炉，煮面桶的厂家，欢迎来电咨询。