

# 熬肉汤锅直销 鑫兴奥厨具生产 双鸭山熬肉汤锅

产品名称	熬肉汤锅直销 鑫兴奥厨具生产 双鸭山熬肉汤锅
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

本厂节能煮肉炖肉锅具有受热面积大、二次热效率利用率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠等特点。

节能煮肉炖肉锅广泛应用于各类食品的加工，也可用于大型食品厂或食堂熬汤、卤煮、炖肉、熬粥等，煮肉锅，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

鑫兴奥厂专业生产制作牛肉汤锅、大锅灶、卤肉锅等节能环保设备

熬肉汤锅产品特点：

- 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，操作方便简单！

鑫兴奥熬肉汤锅

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。

简单的清汤牛肉汤锅

首先要把佐料备足，做牛肉汤锅可以加些配菜，熬肉汤锅厂家，萝卜与牛肉炖汤特别好。香叶、葱、姜、盐、鸡精都是必备的调料品。把牛肉切块；牛肉块冷水入锅；烧开后，煮2分钟即可捞出；反复冲洗干净备用；电压力锅放入适量清水，双鸭山熬肉汤锅，放入牛肉，加葱姜、香叶；选择肉类键，两次循环即成；加盐、味精调味后，盛入碗中即可食用。

要做出汤鲜肉嫩的牛肉汤锅，首先必须选择到对的牛肉，除了牛肉本身必须新鲜之外，选用牛腱子肉、牛腰板肉、牛弓口肉、牛揣窝肉、牛尾根肉、牛外脊肉及牛胸口肉等等，这些部位的牛肉才最适合用于清炖。自己做牛肉汤锅切记要把水一次掺足，熬肉汤锅直销，小火慢炖，如果汤少了中途也不能加冷水，否则牛肉口感又柴又硬，就只能喝汤了。

### 鑫兴奥熬肉汤锅

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。熬肉汤锅直销-鑫兴奥厨具生产-双鸭山熬肉汤锅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](http://www.xinxingao.net)）位于博兴县店子镇工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鑫兴奥厨业在炊事、烘焙设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。鑫兴奥厨业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。鑫兴奥厨业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.zhengfanji.cn](http://www.zhengfanji.cn)）还是从事甲醇蒸饭车，醇基燃料蒸饭车，醇油蒸饭车的厂家，欢迎来电咨询。