

烤肉店烧烤设备厂家 烤肉店烧烤设备 九宝 精选品牌

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 烤肉店烧烤设备厂家 烤肉店烧烤设备 九宝 精选品牌 |
| 公司名称 | 沈阳九宝烧烤设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧 |
| 联系电话 | 13998825438 |

产品详情

油烟净化器：低位侧面吸，99%以上油烟从侧面就被吸除，油烟不会进入呼吸道，烤肉店烧烤设备，不会危害身体健康，不仅净化油烟，而且还净化室内空气，把空气中带病毒的微尘、花粉、头发、飞沫等收拾净化。

对室内外环境破坏有显著差别

传统抽油烟机：吸除效果差，室内有大量油烟，危害家人身体健康，破坏室内装修，烤肉店烧烤设备厂家，室内空气质量差，同时在窗外和墙上沾满油渍，污染空气，破坏小区环境。

油烟净化器：真正做到油烟分离，室内室外空气质量优良，同时在窗外墙上不会留油，没有油渍，净化小区。

传统炭火烧烤落伍无烟烧烤时代电烤炉悄然兴起

自济宁市开展违规露天烧烤集中整治活动后，烤肉店烧烤设备公司，多家烧烤摊位都进行了设备更换。3月25日，烤肉店烧烤设备哪家好，记者在城区采访中发现，有的烧烤摊更换为电烧烤炉。“原来传统的炭火烧烤烟熏火燎，让人根本睁不开眼睛。”烧烤店老板告诉记者，他在市区摆烧烤摊已经5年了，每到夏天烧烤“旺季”来临时总是喜忧参半。“生意火了，但油烟熏人是个大问题，很多老人和小孩走到这里都敬而远之。”

秘制吊炉烤鸡架

原料：鸡骨架三十二只（0.8——1斤一只）

配料：复合宝（A型）一两、辣椒面（泡脚）二两、白胡椒一两、麻辣粉半两、咖喱粉一两、孜然粉一两、孜然粒一两、盐六两、白砂糖二两半、蚝油一两、鸡肉香精两钱半、红曲红曲红适量、肉宝王一钱、淀粉三两、芝麻一两、生抽二两、白醋一两。制作过程：

把复合宝A型、盐、糖、味精、蚝油、鸡肉香精、红曲红、肉宝王、十斤水(没水剂)完全溶解。把鸡骨架放入其中淹制4-6小时。把辣椒面，籽然粒，淀粉，芝麻混合后洒在鸡骨架上，用车条串好。把串好的鸡骨架挂入烤炉，炉温达到150度烤制20分钟，200烤制5分钟。

把烤熟的鸡架喷洒上生抽、白醋、咖喱粉、籽然粉、白胡椒、麻椒粉。

烤肉店烧烤设备厂家-烤肉店烧烤设备-九宝-精选品牌(查看)由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。沈阳九宝烧烤设备有限公司（www.08jb.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！