

# 无烟电烤串炉厂家 九宝烧烤设备 长春无烟电烤串炉

产品名称	无烟电烤串炉厂家 九宝烧烤设备 长春无烟电烤串炉
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

无烟烧烤炉采用点动开关，挂上取下方便快捷。全不锈钢外壳、自动烧烤炉减速电机组合体。无烟烧烤炉干净卫生，无烟烧烤炉价格合理、体积小巧、无烟烧烤炉轻便灵活，操作简单，现在已经成为一种遍布街头的休闲小吃设备之一，烧烤炉烤制的肉串色泽均匀，味道鲜美，无烟烧烤炉价格成熟速度快，同时无烟烧烤炉避免了环境的污染。

油烟净化器放浓度和油烟净化设备去除效率。吸收国内外同类产品优点的基础上，主要用于厨房低空排放油烟的净化治理；用于宾馆、饭馆、酒家、餐厅以及学校、机关、工厂等场所；食品油炸、烹饪加工行业；油溅热处理车间、油雾润滑车间、工件焊接车间以及烯油锅炉排放等工业场合。厨房油烟废气的处理装置即为油烟净化器饮食业油烟净化处理的国家标准为<饮食业油烟排放标准>。所有此类产品的销售必须获得国家环保产品认证（CCEP认证），以证明符合该国家标准才可以销售。

### 秘制烤翅中制作方法

选40个解冻后的鸡中翅，与按A+B+C+D公式配好的粉料50克混合，揉匀静置2个半小时。将盐4克，料酒5克，辣椒粉10克，长春无烟电烤串炉，自酒2克，排骨酱、蜂蜜各3克，葱、姜、蒜末共15克，无烟电烤串炉专卖，酱肉护色剂、柱候酱、益鲜素各5克，蚝油、八角粉各3克，无烟电烤串炉厂家，味精、五香粉各4克，桂皮粉、胡椒粉各2克，鹰粟粉10克，白里香6克拌匀，将鸡翅中放入酱料中腌制24小时即可。

将翅中用铁签串好，直接放无烟烧烤炉中，刷一遍葱油，反复翻面烤制7-8分钟即可。

无烟电烤串炉厂家-九宝烧烤设备(在线咨询)-长春无烟电烤串炉由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。“烧烤设备,油烟净化器,全新无烟净化烧烤车”就选沈阳九宝烧烤设备有限公司(www.08jb.com)，公司位于：辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧，多年来，九宝烧烤设备坚持为客户提供好的服务，联系人：佟玉涛。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。九宝烧烤设备期待成为您的长期合作伙伴！