

# 餐厅蒸笼使用蒸汽发生器保持成分营养

产品名称	餐厅蒸笼使用蒸汽发生器保持成分营养
公司名称	广州红巨鸟贸易有限公司
价格	9800.00/台
规格参数	品牌:旭恩 蒸发量:500KG/H 产地:广州
公司地址	广州市花都区花东镇象山村四队一巷20号201
联系电话	02029871681 13660455966

## 产品详情

### 餐厅蒸笼使用蒸汽发生器保持成分营养

烹调时，热量应通过不同的介质传递到食物中。常用的传热方式有油传热、水传热、蒸汽传热和热气换热。还有很多烹饪方法，如油炸、油炸、煮沸和烘烤。然而，虽然有很多方法，但只有在餐馆里用蒸汽发生器加热才能使味道不打折。

油炸、油炸、油炸等烹饪方法属于油热传递，速度快，色彩鲜艳，但脂肪本身热量高，常用这种烹饪方法容易增加肥胖，有患BING风险。

水的传热包括热烫、煮沸、蒸煮等。以水为介质，传热能力弱，食物中水溶性营养成分容易流失，成品蔬菜外观不好。

与上述三者相比，餐厅蒸菜蒸汽发生器带来的蒸汽换热，既没有烹饪和菜肴的营养损失，也没有油炸过程中高温下的热分解和氧化损失，更没有油烟的消耗，也不会消耗太多的油。

旭恩锅炉水质处理方法的选择水的软化和除盐方法分为以下几种：可以采取药剂软化和钠离子交换法、给水水质既要求降低水的硬度，又要降低碱度时可以采取石灰钠离子交换法，全自动操作XITONG，六项ANQUAN措施，既无需检查，又节省人工护理，可节省大量成本。生产电缆知道温度控制对于电缆交接FEICHAGN重要，当电缆挤压温度过高时容YIRAN烧，温度过低且不易粘合。旭恩电动蒸汽发生器多班调节功率，可控制蒸汽大小、温度、压力可调节，且蒸汽输出稳定GAOXIAO，FEICHANG适合其电缆生产线要求，且蒸汽可继续输出。

