

燃气水饺炉价格 粤蒸炊具制造 铜陵燃气水饺炉

产品名称	燃气水饺炉价格 粤蒸炊具制造 铜陵燃气水饺炉
公司名称	山东粤蒸商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博新兴曹王镇老官村村北
联系电话	18954366751

产品详情

水饺

在北方，燃气水饺炉直销，特别是在天津，人们喜欢在冬天吃饺子。人们有句俗语：“冬天不是饺子碗，耳朵被冻了”。立冬，饺子满口！今天，小编特别安排大家去一家不错的饺子餐厅。皮薄馅的饺子好吃~~

传家宝手工饺子

这个饺子都是手工制作的，您可以一眼看到厨房。它看起来很干净，您可以放心，燃气水饺炉价格，这是所有人，而且价格也很亲民。

清洁卫生，皮肤柔软坚硬，非常新鲜的成分。有一个免费的透明粥，通常很好，值得回忆。

美味饺子

皮肤又薄又闷，成分干净又新鲜，味道也很棒。价格公道，适合上班时间。下班后，我闻到了芬芳的气味。我总是不得不停下来买。您会爱上爱饺子的朋友。

本饺子炉分为燃气和电热两种

1：燃气煮饺子炉

- .可使用tianran气和液化气罐。
- .无噪音，可在专业饺子馆、饭店、明档处使用；占地面积约1平方米。
- .节约能源，无需用电，使用不鼓风节能炉头耗tianran气2-3m3/h

.热能收集，煮饺子的同时利用余热将外壳水套的凉水加热，可达到80 -90 ，铜陵燃气水饺炉，节约能源。

.针对水垢较大地区，如北京等地，采用了保温型结构，避免了水垢带来的影响。

2：电热煮饺子炉

.本炉用电功率为380V
15KW，由6个进口开关控制6支电热管。也可以根据用户需要自行决定使用几支电热管。

.可以选用带有定时设备装置，如：定时3分钟，到时报警及亮灯，指示第几个筐可出锅。

.特别适合商场等禁止使用燃气的场所！

洋葱牛肉饺

原料：牛肉500克 猪肉100克 洋葱1个 西红柿2个 面粉500克 鸡蛋1个 姜、盐、鸡精、油、酱油适量

制作方法：

1、面粉加水和少量盐揉成光滑的面团，盖上盖子饧一饧。牛肉猪肉切成小丁。洋葱切成小丁。把肉丁、洋葱丁在一起剁好。姜剁成茸。把鸡蛋、姜茸、油、盐、鸡精、酱油加到剁好的馅儿里，燃气水饺炉品牌，按一个方向搅拌上劲。加进剁碎的西红柿继续搅。

2、饧好的面分成大小均匀的剂子。擀成皮，包上馅儿。把皮捏起来，就包成一个一个饺子了哦。锅里添水，开后下入饺子，用勺子向一个方向轻轻推着搅拌，饺子漂起来，鼓起来之后，稍微煮一会儿就好。

燃气水饺炉价格-粤蒸炊具制造-铜陵燃气水饺炉由山东粤蒸商用厨具有限公司提供。燃气水饺炉价格-粤蒸炊具制造-铜陵燃气水饺炉是山东粤蒸商用厨具有限公司（www.kcycj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：宋兴荣。