

不锈钢移动柴火灶 鑫火旺 贵州柴火灶

产品名称	不锈钢移动柴火灶 鑫火旺 贵州柴火灶
公司名称	襄阳鑫火旺金属制品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市深圳工业园
联系电话	13995761234

产品详情

大锅台设备浅谈火锅的历史发展

火锅最开始出现是在一万年前，那个时候火锅使用陶制的鼎来烹饪的，在当时，只要是能吃的食物如肉类为主，通通都丢入鼎内，然后在底部生火，让食物煮熟，成为一大锅的食物，当时叫做“羹”，这就是最早的火锅了。到西周时代，不但发明了铜与铁，且各种陶器也改良制作成较为小型的器皿，适合一般人使用。铜与铁的产生，不仅形成了器皿的革命，同时也与近代的锅子非常相近，铜制的锅子与陶制的沙锅，到现在还是最实用、最普遍的火锅器皿，而大的鼎最后则延伸为权力的象征了。

火锅的发展亦如同餐饮史的发展是渐进式的，完全是依据当时的器皿、社会的需求与原物料的发现引进，而加以变化的。三国时代，魏文帝所提到的“五熟釜”，就是分有几格的锅，可以同时煮各种不同的食物，和现今的“鸳鸯锅”，可说是有异曲同工之妙。到了南北朝，“铜鼎”是最普遍的器皿，也就是现今的火锅。演变至唐朝，火锅又称为“暖锅”。

土灶、柴火、风箱、火钳、铁锅、大锅铲、炊烟……这样一幅乡村风景画，带着焰火温暖的回忆，你是否依稀记得。

而今，不锈钢移动柴火灶，家家户户烧土灶的时代早已远去，土灶家族的各个成员，也很难在平时的家庭日常生活中见到。城里人家用的都是电饭煲、电磁炉、液化灶和天然气灶了，即便是山村里也基本都用上了更为便捷的现代厨房用品，不锈钢节能柴火灶，只有少数家庭中还保留着一方土灶。

不知道何时开始，怀旧风大行其道，原已渐渐被人遗忘的农家土灶，开始受到市民的青睐。不少人为寻找土灶柴火的温暖开始往农村走，向山里跑，更有一批人已经不能满足单纯地吃土灶菜，转而向农家租或借土灶、铁锅，体验自己动手生火做饭烧菜。农家土灶台

看到了商机后，我市不少农家乐在这几年，相继推出农家土灶体验活动，满足游客的怀旧情结。记者采

访了解到，每逢周末、假期，这些土灶体验项目都非常火爆，一些农家乐的土灶还需要提前一周预订才能体验到。

吃的是柴火的土味，抓住的是旧时的记忆

尽管土灶已经渐渐退出时代，但是土灶柴火烧出来的饭菜滋味，却是牢牢抓住了很多吃货的心。

近年来，多个电饭煲品牌“返璞归真”，农村节能柴火灶图片，纷纷推出以“土灶”“柴火饭”为卖点的新品，正是抓住吃货们怀念喷香土灶蒸米饭的心理。

另外，用铁锅炒菜风味也会更好。很多厨师觉得，不论用什么锅炒菜，都不如用铁锅炒出来好吃。在很大程度上，这与铁元素催化氧化的作用有关。因为烹调中的一些风味物质是在炒菜高温下发生氧化反应而形成的，铁会促进氧化，而不锈钢的作用差一些。所以大家在选购烹饪工具是可以多选择铁锅。让家人吃更美味的饭。

地锅排骨，其色光润红亮，其香浓郁滑爽，其味厚至淳，其形纯正自然，其器洗练古朴，实在为美味的代表。大锅台就带领大家一起来做地锅排骨。

- 1、下油，将排骨水分炒干，盛起来，锅中留油。
- 2、锅中逐步放入姜丝，豆瓣酱，豆瓣酱及火锅底料炒香，
- 3、然后放入大蒜末及孜然，如喜辣，还可以放入辣椒段，继续炒香。
- 4、将排骨倒入锅中，把佐料炒匀，可以加点老抽上色，贵州柴火灶，再倒入整瓶啤酒，翻炒均匀，盖上锅盖直到排骨可以用筷子戳穿。然后加入土豆，少许盐调味。
- 5、最后在表面铺上饺子皮，直到水分快烧就大功告成了。

大锅台欢迎您的加盟，在适时推出秘方地锅排骨系列，让您不在徘徊，不在彷徨，用铁锅就餐的方式，架上大锅，配上秘方作料，未待熟时香自溢，闻香客人纷纷而来，让您的小店红火起来！

不锈钢移动柴火灶-鑫火旺(在线咨询)-贵州柴火灶由襄阳鑫火旺金属制品有限公司提供。襄阳鑫火旺金属制品有限公司(www.xywjs.cn)为客户提供“灶台,烧炭灶台,柴火鸡大灶台”等业务，公司拥有“鑫火旺”等品牌。专注于机械及工业制品项目合作等行业，在湖北襄樊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：胡经理。