

湖南柴火灶 柴火灶图片 鑫火旺

产品名称	湖南柴火灶 柴火灶图片 鑫火旺
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

鑫火旺大锅台设备为您讲述冬季养生

养生是人们一直在说，在提的话题。

冬天天气干燥，吃些藕，能起到养阴清热、止渴、清心的作用。同时，莲藕性温，柴火灶多少钱一个，有收缩血管的功能，多吃可以补肺养血。莲藕，毫无疑问地成为时下的"当家菜"。鲜藕除了含有大量的碳水化合物外，蛋白质和各种维生素及矿物质的含量也很丰富，还含有丰富的膳食纤维，促使有害物质排出，十分有益。鲈鱼含有丰富的、易消化的蛋白质、脂肪、维生素B2、尼克酸、钙、磷、钾、铜、铁、硒等。中医认为鲈鱼性温味甘，有健脾胃、止咳化痰的作用。冬天，鲈鱼肥腴可人，肉白如雪，鱼肉细腻，是好的品鲈鱼季节。常吃花生能"，花生仁中含蛋白质高达26%左右，相当于小麦的两倍，且容易被人体吸收利用;含脂肪达40%，其中不饱和脂肪酸占80%以上。花生的营养价值比粮食高，可与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。中医认为，花生性平，味甘，入脾、肺经。可以醒脾和胃、滋养调气。治营养不良、食少体弱、燥咳少痰、咯血、皮肤紫斑、产妇乳少及大便燥结等病症。冬季的时候，天气寒冷干燥，我们要注重身体的保养，这样不仅保证身体的健康更加减少了冬季的疾病的发生。

其实我们大锅台设备对于加盟的店铺有着非常高的卫生要求，我们认为，只有环境干净，才是对客人的一种尊重，才能够让客人对我们各方面都放心，所以我们总结了一些卫生要求，邀请大家共同监督。

- 1、地面随时卫生要注意保持清洁。店堂、地板、地毯、厨房地面等。
- 2、地面卫生要做到定期除尘，四壁清洁。字画、工艺品、要根据不同材料选择相应的方法。

大锅台厂家教你水煮鱼的做法：

水煮鱼是重庆的特色美食，因其鲜香麻辣而备受人们追捧，水煮鱼口感滑嫩，油而不腻。既去除了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。满目的辣椒红亮养眼，辣而不燥，湖南柴火灶，麻而不苦。“麻上头，辣过瘾”，柴火灶图片，让水煮鱼在全国流行得一塌糊涂。1、将鱼杀好洗净，剃下头尾，片成鱼片，并把剩下的鱼排剁成几块。将鱼片用少许盐、料酒、生粉和一个蛋白抓匀，腌15分钟。头尾及鱼排另装盘，用同样的方法腌制)

2、烧开一小锅水，将豆芽洗净后，放入开水中烫一下，捞入大盆中，按个人口味撒一点盐，备用。

3、在干净的炒锅中加平常炒菜三倍的油，油热后，放入三大匙豆瓣(或剁炒)爆香，加姜、蒜、葱、花椒粒、辣椒粉及干红辣椒中小火煸炒。出味后加入头尾及鱼排，转大火，翻匀，加料酒和酱油、胡椒粉、白糖适量，柴火鸡灶批发，继续翻炒片刻后，加一些热水，同时放盐和味精调味(要尝一下咸淡)。待水开，保持大火，一片片将鱼片放入，用筷子拨散，3~5分钟即可关火。把煮好的鱼及全部汤汁倒入刚才盛豆芽的大盆中。

4、另取一干净锅，倒入半斤油(具体油量要看准备的容器大小，以倒入大盆中时，把鱼和豆芽全部淹没为准，可以目测一下)。待油热后，关火先晾一下。然后加入多多花椒及干辣椒(看个人的嗜麻辣程度)，用小火慢慢炒出花椒和辣椒的香味。注重火不可太大，以免炒糊。

5、辣椒颜色快变时，立即关火，把锅中的油及花椒辣椒一起倒入盛鱼的大盆中。这样香喷喷的水煮鱼就好了。

湖南柴火灶-柴火灶图片-鑫火旺(优质商家)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)是从事“灶台,烧炭灶台,柴火鸡大灶台”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：胡经理。