

## 鑫火旺 农村柴火灶批发 湖北柴火灶

产品名称	鑫火旺 农村柴火灶批发 湖北柴火灶
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

可以说餐饮行业现在是如火如荼，同时各种类型的餐饮店是此起彼伏，其中大锅台加盟店也慢慢遍布在大街小巷中了，同时基本上开一家火一家，使用大锅台柴火灶烹制的菜品，深受消费者的喜爱，能够吸引大批的顾客前来品尝。当然大锅台加盟店生意好，也不是没原因的，下面大锅台柴火灶厂家给大家做个分析。

一，大锅台形式独特，回归农村。柴禾烧火做饭，铁锅炖肉，很像农村里的铁锅饭，这种形式给人以新鲜感。

二，大锅台菜品丰富，柴火鸡灶批发，味道取胜。铁锅炒肉，入口香，口留余香回味无穷，肉质光滑鲜嫩，有多种口味，可谓色香味俱全。大锅台可以炒鸡肉、排骨、五花肉、猪脚、羊肉等肉类，也可以做鱼，海鲜等，可谓形式多种多样，可以满足不同人的需求。除了肉，还可以下蔬菜，白菜，豆腐，湖北柴火灶，川粉等可以在肉吃完之后下，又像是火锅，也可以做面点，比如花卷，也可以下面。经营的形式丰富多样，变化万千。

当然除了味道之外，让很多老板投资大锅台的原因还包括，它的投资回报率较高，而且装修不需要特别精致，只需要干净卫生温馨即可，因此装修成本不高。同时大锅台加盟总部有专业的培训，因此一般的厨师都能够掌握方法，因此对于人员来说，相对来说，要求不会太高，因此对人员方面不需要特别发愁。

想要做出美味的柴火鸡，自然离不开柴火灶，柴火灶起初都是用泥土堆砌起来的，有很多的不便之处。随着人们的不断改进，现在市场上已经出现了很多节能环保的柴火灶。下面就由柴火灶的生产厂家来

为大家详细的介绍下柴火鸡的做法：

用柴火灶烹制柴火鸡，火候温和带旺，农村柴火灶批发，而且肉质鲜嫩，油而不腻。一般用柴火或碳火作为燃料炒制而成，很贴近大自然，受到很多人的喜爱。

详细步骤:

- 1、准备:a、杀鸡并且砍好 b、准备着佐料 c、和玉米粉;
- 2、加入200ml菜油，至油热，将切好的鸡肉下锅炒制，炒至黄色但不能超过3分钟;
- 3、加入适量白酒、醋、泡菜、大蒜，翻炒混匀;
- 4、加入秘制酱料，炒至香味出来但不能超过1分钟;
- 5、加入鸡血、鸡杂、蔬菜，贴玉米馍，盖上锅盖闷3-5分钟;
- 6、开盖食用。

现在一些靠山生存的村落做饭还是依靠传统的柴火灶，但是对于一些自小在城市中长大的人来讲，很少会见到柴火灶。其实现在我们见到的大锅台餐饮店就与传统的柴火灶有相似之处，也受到了大批美食爱好者的欢迎。

其实搭建及设计柴火灶要遵循一定的原则，如具有优良的炊事功能，减少室内排污染物，结构合理，无烟柴火灶批发，使用方便，外观美观卫生等。下面就来简单的讲一下现在柴火灶的技术要求，希望可以帮助广大用户更加了解传统的柴火灶。

为了提高柴灶的热效率，尽量减少热损失，以便达到省柴、省时的目的，就必须弄清楚燃料在柴灶内燃烧过程中所产生的各种热量的具体去向，并有针对性地进行改造。根据柴灶的结构和特点，柴灶的热损失主要有排烟热损失、化学及机械不完全燃烧热损失、灰渣带走的热损失以及灶体、锅体的蓄热等。

从灶型的结构方面来看，柴火灶结构比较合理，有一个完整的通风系统，能得到较充分的燃烧。由于设置了保温层，增加了拦火圈，延长了高温烟气流在灶膛里的回旋路程和时间，从而使热损失减少，热效率提高，并且安全卫生，使用方便。

从热力学原理来看，柴火灶基本要达到三个条件：一是能将燃料充分燃烧，使燃料中的化学能比较完全地转化为热能。二是传热保温效果好，使有效利用的热值较大，散热的热值较小。三是余热能较好利用，尽可能减少排烟余热和其他热损失。

以上就是关于农村柴火灶的一些介绍，希望广大用户更加了解农村柴火灶，同时，如果您想要了解大锅台设备，或是想要购买大锅台设备，欢迎与我公司联系。

鑫火旺(图)-农村柴火灶批发-湖北柴火灶由襄阳鑫火旺金属制品有限公司提供。“灶台,烧炭灶台,柴火鸡大灶台”就选襄阳鑫火旺金属制品有限公司(www.xyxwjs.cn)，公司位于：襄阳市深圳工业园，多年来，鑫火旺坚持为客户提供好的服务，联系人：胡经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。鑫火旺期待成为您的长期合作伙伴！