

# 博兴绿创 燃气烤全羊炉 大渡口烤全羊炉

产品名称	博兴绿创 燃气烤全羊炉 大渡口烤全羊炉
公司名称	山东省博兴县绿创食品设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县湖滨镇寨高村
联系电话	13305435606

## 产品详情

烤羊时何时上调料？怎样上料？

答：若采用鲜羊直接烤制时，待羊烤至8成熟以上，即可开刀上料。

注意：A、上料之前应用盐罐均匀的撒盐，肉厚、肉多之处多撒一点，肉少、肉薄之处少撒一点。

B、用刷子把调料均匀的刷在食材表面，用刷子把调料往开刀的刀口上按一按，使调料入刀口多一些。

C、配制调料时，自动烤全羊炉，应调至浆糊状。不能太稀、也不能太稠。

D、肉厚、肉多之处多刷点调料，肉少、肉薄之处少刷一点。

7、烤全羊时需要撒何种配料？何时撒为好？

答：因各地口味不同，方法也不同。综合来讲，一般大多数地区多应撒孜然面、辣椒面、芝麻粒等调料。一般是在羊烤熟时出炉前5分钟左右撒上即可。全不锈钢材质，自动旋转功能，可烤整只猪和羊。燃气烤乳猪炉占地面积小，烤禽炉结构紧凑，外型美观、精致。可同时烤制全羊、巴西烤肉、新疆风味肉串，一机多能，满足客户多方面需要。烤全羊炉价格低盖及侧板采用玻璃制造，燃气烤全羊机可视性良好，旋转烤全羊炉，有电、炭两种热源，并采用下排风，不但可以调节温度，烤禽炉更能避免环境的污染。

烤全羊炉多少钱，企业回答在购买烤羊炉时，我们要首先想好自己需要买什么类型的，因为市面上有炭火的，用电的，还有混合两用的，不同的类型价格都不一样，大渡口烤全羊炉，正常价格范围在之间，多挑几种类型的看看，选好设备要谈价格，炉子的质量好坏和在一定程度上和价格是挂钩的，根据自己的实际情况选择性价比高的。还有要选择一个正规的厂家，厂家如果有一定的配套服务，这样就更好了

，可以为我们省去很多事情。上海这边有一个叫烤炉的，专门做这块的，行业内比较，大家有兴趣的，可以去看看。

烤全羊出炉油光红亮，装盘大气；入口外酥里嫩，鲜美爽滑；不油不腻，不膻不燥，食后不上火。【本草纲目】上说：羊肉味甘，燃气烤全羊炉，具有暖中补虚、益肝益肾、养胆明目、开胃健脾、利肺养气、化痰止喘的功效，并有的功效。科学研究证明，羊肉不但热能量和蛋白质含量高，而且钙、锌等矿物质元素含量比牛肉猪肉都要高。因而，常吃羊肉对肺，气管炎、产后虚弱，腰膝酸软及虚寒等症均有。理博士烤全羊是选用以绿草、奶水为主专门饲养的60天优质槐山小乳羊，羊坯4~6kg，肉质相当地肥美细嫩，加之制配方，果木炭精心烤制而成，属天然绿色健康食品，民间一直就有“要长寿吃羊肉”的说法嘛！

博兴绿创(图)-燃气烤全羊炉-大渡口烤全羊炉由山东省博兴县绿创食品设备厂提供。山东省博兴县绿创食品设备厂（[www.bxspsb.com](http://www.bxspsb.com)）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，博兴绿创一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：泥总。同时本公司（[www.bxlcwyskc.com](http://www.bxlcwyskc.com)）还是从事无烟净化烧烤车，环保无烟烧烤车，木炭无烟烧烤车的厂家，欢迎来电咨询。