

# 真不锈不粘锅 真不锈不粘锅生产厂家 创新厨具

产品名称	真不锈不粘锅 真不锈不粘锅生产厂家 创新厨具
公司名称	永康市创新厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号
联系电话	13566716070

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：永康市创新厨具有限公司

### 用不粘锅摊小锅饽饽

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「真不锈不粘锅」厂家与您分享：

摊小锅饽饽：

原料：小米面、玉米面、黄豆面、白面、安琪酵母。

做法：几种原料的比例是1：1：1：1，真不锈不粘锅价格，将几种原料放入一个盆内，真不锈不粘锅批发，将安琪酵母用温水化开，慢慢倒入面中，边倒边搅拌，使面成为像粥一样的糊状即可，然后盖上湿布饧发2小时。

待面饧发好了以后，即可摊小锅饽饽了。将不粘锅烧热，真不锈不粘锅，然后用勺子将面糊舀入锅中，用木铲将面抹平，这时的面已经有很多的小蜂窝了，抹平后不要动，盖好锅，小火3分钟后，用木铲将小锅饽饽反面，在等1分钟就可以了。

小锅倌有很浓郁的香味，焦黄，很好吃，也可以用它来卷葱、卷菜等，总是怎么吃都好吃，而且不长肉，因为都是粗粮，还能补充很多的维生素和粗纤维、蛋白质等。

在摊小锅倌的时候，不粘锅内不放油，直接放面糊就行了。如果原料不全的话，也可以少放，不一定都放全了。没有黄豆面也可以用榨豆浆剩下的豆渣，效果也不错的。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「真不锈不粘锅」厂家与您分享：

调理用具：主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，家庭厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。目前市场上的厨房台面主要分为四大类：天然石材（大理石、花岗岩）台面，饰面防火板台面，不锈钢台面，人造石台面，它们都具有防污、防烫、防划痕的基本特点。但从综合指标来讲，适合厨房使用的还是人造石台面的厨房设备。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「真不锈不粘锅」厂家与您分享：

### 蒸汽清洁法

蒸汽清洁法顾名思义需要用到蒸汽，有朋友会问用蒸汽怎么做呢？其实很简单，真不锈不粘锅生产厂家，不信接着看。

首先还是需要用到洗洁剂，将其倒于锅盖上，抹匀；然后将锅盖反扣在盛有清水的锅上；静静等到水烧开后，再过几分钟，发现油渍出现软化发白时即可关火，将锅盖取下来，施以百洁布擦拭干净即可；而且你会发现，擦起来很省力，一点都不难。

真不锈不粘锅-真不锈不粘锅生产厂家-创新厨具(推荐商家)由永康市创新厨具有限公司提供。真不锈不粘锅-真不锈不粘锅生产厂家-创新厨具(推荐商家)是永康市创新厨具有限公司（[www.ykcxj.com](http://www.ykcxj.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：张经理。