

# 不锈钢炒锅加工厂家「创新厨具」好品牌 广东不锈钢炒锅

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 不锈钢炒锅加工厂家「创新厨具」好品牌<br>广东不锈钢炒锅 |
| 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

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，广东不锈钢炒锅，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。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

使用中国传统的铁锅是目前更安全的厨具。合格的铁锅采用生铁制成，一般不会含有其它化学物质，也不会产生氧化问题。在炒菜、煮食过程中，铁锅不会有溶出物，不会存在脱落问题，即使有铁物质溶出，人体吸收也是有好处的。

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。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

## 餐具

在选购陶瓷餐具时，应注意选择装饰面积小或是安全的釉下彩或釉中彩的餐具，不要选择色彩非常鲜艳及内壁带有彩饰的餐具。对釉上彩瓷，很容易用目测和手摸来识别，凡画面不及釉面光亮、手感欠平滑甚至画面边缘有凸起感者要慎购；另外，消费者不要图便宜在地摊上购买陶瓷产品，如果经济条件允许，还可以选择无铅釉绿色餐具。在使用新购买的陶瓷餐具前，可用食醋浸泡以溶出大部分的铅，在使用时，则不要用彩色陶瓷餐具盛放酸性食品。

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。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

铁锅炖鱼有哪些做法

做法一

1、准备材料

肥肉1小块、鲤鱼1条3斤半、葱1棵、姜6大片、蒜12瓣、八角6颗、干辣椒4颗、豆瓣酱2大匙、白糖1大匙、酱油2大匙、料酒1大匙、醋1大匙、盐适量。

2、制作步骤

(1) 热锅凉油放入切好的肥肉丁小火煸炒，不锈钢炒锅批发价，待肥肉丁煸炒出油加入八角翻炒。

(2) 炒出八角的香味儿后，依次加入蒜、姜、葱，把调料炒出香味儿，不锈钢炒锅加工厂家，加入料酒和酱油，再倒入清水。

(3) 在铁锅中加入干辣椒、糖、醋和豆瓣酱

(4) 用刀在鱼身上划几刀，这样炖的时候容易入味儿，不锈钢炒锅供应商，将鱼放入铁锅中，大火烧开后，中火炖至30分钟后加盐调味儿，大火再炖10分钟即可。

不锈钢炒锅加工厂家-「创新厨具」好品牌-广东不锈钢炒锅由永康市创新厨具有限公司提供。永康市创新厨具有限公司（[www.ykxcj.com](http://www.ykxcj.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。创新厨具——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号，联系人：张经理。