

蜂窝不锈钢炒锅生产厂家 蜂窝不锈钢炒锅 创新厨具厂家直销

产品名称	蜂窝不锈钢炒锅生产厂家 蜂窝不锈钢炒锅 创新厨具厂家直销
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。

「蜂窝不锈钢炒锅」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，蜂窝不锈钢炒锅，将几种原料放入一个盆内，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，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。

「蜂窝不锈钢炒锅」厂家与您分享：炒菜的锅尽量不要用来煮东西，其实普通锅炒菜不粘的原理和不粘锅是一样的，都是把铁和食物隔离开，不粘锅用的隔离物质是涂层，普通锅的隔离物质是浸润在锅上的油，如果用炒菜的锅煮东西，浸在锅体内的油会被热水煮出来，下次再炒菜的时候就会粘锅。专业厨师为了避免这个问题，做汤炒菜会用不同的锅，做汤的叫汤勺，用来烧、靠、氽、煮，炒菜的叫油勺，用来炸、溜、爆、炒、烹。

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，蜂窝不锈钢炒锅批发价，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。

「蜂窝不锈钢炒锅」厂家与您分享：

生铁锅买回家来不能马上用。必须要先用肥肉和菠萝皮开着中火轮番擦炒过油，而且完了油也不用倒掉，就放在锅里滋润它一两天，头一两个月不要用它来烧水或蒸东西，每天洗完锅一定要抹干水，没事不要去擦洗锅底，有意地让它积点垢，蜂窝不锈钢炒锅厂，今后才经得起火烧油爆的历练，要常做菜，锅才不会锈，十天半月才开一次火的，再好的铁锅也会锈的。

蜂窝不锈钢炒锅生产厂家-蜂窝不锈钢炒锅-创新厨具厂家直销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）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。