

酥糖熬糖锅 大型熬糖机夹层锅 隆泽机械

产品名称	酥糖熬糖锅 大型熬糖机夹层锅 隆泽机械
公司名称	诸城隆泽机械有限公司聊城办事处
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省聊城市临清市
联系电话	15053600128

产品详情

油炒糖的方法

锅里多放点儿油，起中火油不要烧得太热，放入碎冰糖、砂糖或绵糖，哪种糖无所谓，但是di一不能是整块的，要弄得碎一点；然后轻轻搅拌，如果你是新手请用小火，看着糖都融化了以后，油面上开始起泡了，就可以了，酥糖熬糖锅搅拌机，立刻下锅要上色的食材，炒糖色过程结束。

隆泽炒糖色锅介绍

隆泽糖色搅拌炒锅锅体的卸料、复位采用机械自动控制，操作方便。采用变频器控制搅拌速度，根据物料的粘稠度合理调节搅拌速度，易于执行食品生产工艺。设备用途：广泛用于酱料、汤料、固体颗粒性物料以及其他高粘度物料加热炒制和生产。

炒糖色的要点

- 1.热锅凉油下糖
- 2.至于糖的种类，绵糖、碎冰糖、砂糖都行
- 3.糖必须是碎块（绿豆大小）或者更碎
- 4.糖不能太少，不然你会发现炒不起沫来，糖会沉在锅底不起

5.下糖后，如是新手请用小火，能掌握火候之后也可大火完成全过程

6.最关键的只是起沫后最后几秒，准备好食材在所有糖完全起沫前一瞬间下锅方为佳。

炒糖色的主要目的一是为了上色，小米酥糖熬糖锅，让菜品色泽更好看；而是为了甜味，做菜是方一点点的糖可以起到提鲜的作用。糖还可以让肉吃这更嫩，增进口感。

电磁加热炒锅是作为新型加热方式的炒锅，为什么会如此受到商家的欢迎？今天就来对比一下，大型熬糖机夹层锅，与传统加热方式和加热设备的不同

高效节能

加工速度快，封闭式炒锅，热效率高；配合产品独具的智能温控等自动化功能，大大缩短食品加工时间和周期，炒锅，缩减人力资源成本。如：50公斤水果糖，经化糖后，15-20分钟之内就可以出锅。比燃气加热方式节省50%-60%的能源；比燃油加热方式节省60%-70%的能源。导热油、蒸汽式夹层锅的热效率只能50%-55%；而本机利用电磁加热原理，酥糖熬糖锅，热效率超过93%。炒锅

绿色环保

使用洁净的电力资源，无燃烧废气排放，无污染，静音节能，完全符合低碳经济的要求。传统加热方式能耗较高，废气排放量大，噪音高，对周围环境的影响较大。

安全简易

本机采用电磁加热，热量集中在锅体内，全自动炒锅，锅体外围接近常温，彻底杜绝传统加热方式高温烫伤等安全事故和安全隐患的发生；完全可以代替锅炉，不管产量大小都是熬糖、炒酱料、馅料的最理想的设备。

炒糖色的方法

用水喝有混合炒法

糖、油、水的比例为5:1:4

净锅置中火上，先放油烧热，下入白糖，再按照比例放入清水，然后用手勺不停地翻炒。锅中的白糖化开后先稀后稠，当糖溶化后转小火继续熬制，先起大泡后起小泡，颜色则由白变黄，手感由重变轻，由稠突然变稀。当锅中白糖成浆状且色呈金黄，中间泛起许多小鱼眼泡时，离火出锅即可。

隆泽炒糖色炒锅优势：

- 1、更节能（热效率高达93.8%，比传统炉灶至少节能50%）
- 2、更安全（无明火烹调，杜绝火灾、等安全隐患）
- 3、更环保（产生废气油烟少，环境舒适更健康）

- 4、更精准（温度、时间、火力控制准确）
- 5、更多能（煎、炒、炸、煮、炖全能）
- 6、更方便（操作简单，安装容易）

酥糖熬糖锅-大型熬糖机夹层锅-隆泽机械(诚信商家)由诸城隆泽机械有限公司聊城办事处提供。诸城隆泽机械有限公司聊城办事处（www.loneze.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，力求提供更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。隆泽机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省聊城市临清市，联系人：邓林。