

铁气氮防锈不粘锅 贵州不粘锅 {创新厨具}实力厂家

产品名称	铁气氮防锈不粘锅 贵州不粘锅 {创新厨具}实力厂家
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。

「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，将几种原料放入一个盆内，贵州不粘锅，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。

小锅饽饽有很浓郁的香味，焦黄，铝制不粘锅，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。

在摊小锅饽饽的时候，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。

不锈钢锅烧黑了怎么办

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。

「不粘锅」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，待肥肉丁煸炒出油加入八角翻炒。

(2) 炒出八角的香味儿后，铁锅防锈不粘锅，依次加入蒜、姜、葱，把调料炒出香味儿，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，将鱼放入铁锅中，大火烧开，中火炖至30分钟后加盐调味儿，大火再炖10分钟即可。

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。

「不粘锅」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，全复底铁锅，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。

铁气氮防锈不粘锅-贵州不粘锅-[{创新厨具}](#)实力厂家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.ykcxcj.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！