

# 东沙群岛明档组合蒸煮炉 智胜蒸煮设备加工 明档组合蒸煮炉定制

产品名称	东沙群岛明档组合蒸煮炉 智胜蒸煮设备加工 明档组合蒸煮炉定制
公司名称	山东智胜厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇东工业区
联系电话	15206864030

## 产品详情

做法1、猪肉、韭黄分别洗净，剁成末；榨菜剁碎，加盐、酱油、胡椒粉、味精、料酒、猪肉末、韭黄末、适量清汤搅拌成馅。

2、取馄饨皮包入馅做成大馄饨。

3、锅内加清汤烧沸，加入酱油、盐、味精、熟猪油调好味盛在碗内。

4、将大馄饨下入沸水锅内煮熟，捞入汤碗内，撒上蛋皮丝、香菜段、紫菜丝即可。

4、将大馄饨下入沸水锅内煮熟，捞入汤碗内，撒上蛋皮丝、香菜段、紫菜丝即可。

一、煮高汤，一次可多煮些原汁汤，每天热开，东沙群岛明档组合蒸煮炉，能吃3-5天。

所谓高汤就是荤汤，如大骨汤、鸡汤、排骨汤，汤里还可加块咸肉、火腿、黄豆、笋干等来提鲜。

1.备好煮汤的材料：排骨500克、葱一根、姜一块和咸猪肝50克，还有黄芪一把（忘记摆上了）。

注：用咸猪肝煮排骨汤在皖南地区很常见，煮出的汤特别的鲜美，无须再加任何调味品。

2.一般来说排骨要先焯水，焯水的方法是煮开半锅水，将清洗干净的排骨放进锅中，再次煮开，大量的血污浮沫漂起，倒掉这锅水，将排骨清洗干净。

3.换上一锅清水，待到锅开，撇去浮沫。

4.下葱段、姜片、黄芪和咸猪肝。中大火煮开3-5分钟，然后调小火保持微开，盖锅约煮1小时。

5.煮好的排骨汤，骨肉是分开的，我用了猪肝，汤色是清澈的。

方法是这样的;一，烧水----锅里要稍多放点水，明档组合蒸煮炉厂家，确切地说煮一碗馄饨要放三碗水;二，调味----拿一只碗，里面放点生抽，油.胡椒粉，鸡精，有虾皮，紫菜就放点，明档组合蒸煮炉哪家好，没有也就算了.三，煮馄饨---水烧开后，放入你想吃数量，明档组合蒸煮炉定制，用锅铲推动馄饨不  
让其搭锅.待馄饨煮到全部浮于水面，继续煮一分钟，此时就成熟了.四，在碗放一点煮馄饨的汤，再将煮好的馄饨用漏勺捞入碗中.就可以享用了.

东沙群岛明档组合蒸煮炉-智胜蒸煮设备加工-明档组合蒸煮炉定制由山东智胜厨房设备有限公司提供。  
山东智胜厨房设备有限公司（[www.cnzhonglianda.com](http://www.cnzhonglianda.com)）位于山东省滨州市博兴县兴福镇东工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前智胜厨业在机械加工中享有良好的声誉。智胜厨业取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。智胜厨业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.doujiangguo.com](http://www.doujiangguo.com)）还是从事豆浆锅，八宝粥锅，汤粥炉的厂家，欢迎来电咨询。