

不粘锅 {创新厨具}质量好 不粘锅批发

产品名称	不粘锅 {创新厨具}质量好 不粘锅批发
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

铁锅生锈怎么办

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：

准备一瓶过期的可乐和锡箔纸，先把可乐倒入铁锅中浸泡几分钟，再用锡箔纸反复刷锅，很快就会发现铁锅中的锈迹没有了，然后用清水冲洗几遍就可以了。

潮湿天气，厨房的锅容易生锈了，我们可以切一半土豆，平底不粘锅，然后在锅的表面放上粗盐，用土豆来刷锅底，锈迹很快就去除掉。

家中的铁锅如果只有一点细微的锈迹，不粘锅批发，可以用食醋来清洗。先我们可以在锅里倒入少许的白醋烧一下，然后用刷子或者抹布把铁锈清洗掉，后在用清水洗洁净，在把锅里的水分给烧干就可以了。

淘米水的去污功效是很强的，先用较浓的淘米水浸泡2-3个小时左右，然后烧开淘米水，在烧的过程中用铁抹布，一点一点的蹭。蹭完锅之后，不粘锅，等淘米水开。淘米水开了，晾一会儿，等凉了之后倒掉，后再用清水冲洗干净即可。

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：加热油的过程中，

一般我们常用的锅子有两种，一种是铁锅，一种是不粘锅，不粘锅就是大家所说的带涂层的锅，带涂层的锅不宜经常使用，因为用铁勺子炒的时候可以把涂层给刮掉，这样吃到我们的身体当中会对我们的健康有所影响，铁锅的话，不管是熟的铁还是生铁，其实都是可以的，而且铁锅炒出来的菜要比不粘锅炒出来才好吃很多，所以在购买锅子的时候一定要记住，不要看别人老是打广告，说不粘锅，不粘锅，其实这是不好的，一定要用铁锅炒菜才好吃。

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，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，不粘锅批发厂家，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。

不粘锅-[创新厨具](#)质量好-不粘锅批发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）为客户提供“不粘锅,手工锻打老铁锅,三层复合钢不粘锅”等业务，公司拥有“御帅,创新”等品牌，专注于炒锅等行业。欢迎来电垂询，联系人：张经理。