

永昌高原蒸汽锅 汇佳商用厨具 高原蒸汽锅直销

产品名称	永昌高原蒸汽锅 汇佳商用厨具 高原蒸汽锅直销
公司名称	山东省博兴县汇佳厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福南工业园
联系电话	18954357779 18954357779

产品详情

我们的蒸米柜的优点是：采用耐热聚氨酯集成发泡技术、保温、保温、节能、环保！济南世纪中国厨具有限公司可根据客户要求定制特殊规格的蒸笼和特殊形状的产品。 ，适用于蒸食柜的人数：大约200人，高原蒸汽锅定做，在8盘蒸米车的范围内。 ，产品结构全部采用无指纹不锈钢板制作而成，美观大方亮度高，清洁卫生很方便。 ，蒸饭柜适用范围：食品加工（蒸米饭、蒸蔬菜、蒸鱼、蒸肉、蒸海鲜等） ，

汇佳高原蒸饭柜优点：6、整体发泡，保温，节能，环保；电源开关控制，定时功能，操作简便；新型多气囊嵌入式硅胶门封，密封牢靠；专利设计的渐进式门锁铰，方便实用；全不锈钢制造，豪华美观，高原蒸汽锅图片，清洁卫生；自动进水，缺水报警，安全汽阀，安全可靠；冲压成型的不锈钢蒸饭盘和层条，经久耐用；自动溢水阀，防止水箱热水满泻。

如何让米饭更香？

煮饭前有几点需要注意:

步，选择大米，大米生产的米粒颜色饱满清澈。

第二步是洗米，然后用清水再洗一遍。

第三步是加水，永昌高原蒸汽锅，通常500克武昌米与水的比例是133601.25-1:3，可以根据自己的口味灵活控制。

第四步，浸泡，通常为10-15分钟，煮熟的米饭味道更耐嚼，味道更甜和美味。

第五步是饭后炖5分钟，这样可以使米饭更好地吸收水分，防止粘在锅里。

第六步是把米饭搅拌均匀，这样不仅能使多余的水分蒸发，高原蒸汽锅直销，而且能使整锅米饭受热均匀，香味四溢。

这里，一碗香、甜、软、糯的武昌米饭准备好了。你学会了吗？

永昌高原蒸汽锅-汇佳商用厨具-高原蒸汽锅直销由山东省博兴县汇佳厨业有限公司提供。永昌高原蒸汽锅-汇佳商用厨具-高原蒸汽锅直销是山东省博兴县汇佳厨业有限公司（www.huijiachuye.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：赵向财。同时本公司（www.sdzhengqiji.com）还是从事高原蒸饭柜，高压蒸饭车，蒸饭柜厂家的厂家，欢迎来电咨询。