

多功能移动柴火灶加烧开水 新乡移动柴火灶 启航不锈钢柴火灶

产品名称	多功能移动柴火灶加烧开水 新乡移动柴火灶 启航不锈钢柴火灶
公司名称	滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县兴福工业园
联系电话	18954321134

产品详情

柴火灶的制作

目前柴火灶有许多的生产厂家，柴火灶也种类样式也不尽相同，现在就以农村地区目前使用比较多的柴火灶为例来说一下，农村地区使用的许多木柴炉都使用农作物废弃物秸秆和木柴。作为烹饪和煮沸水的燃料，有许多类型的柴火炉。

而土质炉灶就是所说的土炉有一个单锅炉，一个双锅炉，甚至三个锅。这取决于厨房的大小和日常生活的需要。

启航不锈钢柴火灶侧板防烫网配备齐全，既能炒菜还能烧水移动柴火灶

有一种叫做童年味道的记忆。随着社会的发展，电饭煲和电磁炉的时代即将来临。越来越多的人在没有童年的味道的情况下反馈吃得越来越多，所以很多人去农家或农村。寻找记忆中的味道。而现在新型的柴火炉是由不锈钢材料制成，清洁和节省木柴，并制作纯柴火炉的味道，实用并不昂贵。在冬季，能量非常强，可以用于加热，也可以节省燃气费用。新的柴火炉采用标准尺寸制造，产品经过特殊制造，为了便于烹饪，这款新柴火炉还配有水箱和侧板。以下是不锈钢防烫网，烟囱也采用不锈钢制成，整个柴火炉也采用厚不锈钢制成。其中一个贴心的设计是水箱盖，可以装满水并煮沸烹饪。

米饭很多人吃过，但是很多人不知道怎样煮出来的米饭好吃，。

大多数人煮饭都用电饭煲，半斤米煮好了只有米饭。但是在南方农村，像广东,江西,移动柴火灶煮出来的

米饭，半斤米好了却多了两样东西，一个是锅巴一个是米汤，二者结合是一种美食，是一种味道，只有在乡下老家才能吃得到。

那是如何做的呢？来给大家说说

1,淘米；

把米淘好放在容器里备用

2,点火；

用柴火把灶里点着

3,下锅；

步骤一；将淘好的米倒入锅中，

步骤二；然后加水（和电饭煲做饭不同，电饭煲加水多了饭稀了，水少了饭没熟。土灶做饭水水能多不能少，也不要太多了，一般一斤米加三斤左右水）

步骤三；盖上锅盖

4,烧火；

盖上锅盖之后，需要在灶里烧大火，将锅里煮沸。锅里沸腾了，就要马上打开锅盖，如果迟了后煮出来的饭很稀

舀汤；

步骤一；当锅里煮沸后，打开锅盖

步骤二；用铲子舀一点米起来看看，如果米都熟了就可以开始舀汤了，如果米还没有熟，有生硬的，就再煮一会儿，不超过一分钟。

步骤三；用铁瓢将多余的米汤舀起来倒在汤盆里装着

步骤四；用铲子把四周的米往中间扒一扒，然后用筷子在米饭中间插几筷子。

步骤五；盖上盖子。

5,加火，退火；

盖上锅盖后需要烧大火，火焰需要均匀的接触锅底面。火烧的时间可以根据两个决定，一是听，二是闻。如果听见锅里发出噼里啪啦的声音，就说明开始锅巴了，过二三十秒就可以把火熄掉。如果闻到糊了的味道就说明饭已经糊了，这时还不退火，锅巴就吃不了。

6,焖饭；

焖饭很简单，就是退火之后，不要立刻打开锅盖，大概过个十几分钟再开锅。

7，开锅；

步骤一；把饭盛起来

步骤二；把锅巴盛起来或者把米汤倒进锅里

大概的用无烟柴火灶做米饭的步骤就是这样啦，下面来给大家说说用无烟柴火灶,节能柴火灶做饭好处；就是香，味道好，可以吃到锅巴，锅巴稀饭，而且节能环保，做出来的饭比电饭煲的好吃，而且节能无烟柴火灶又比家里的平常土灶更省柴节能，也比家里的土灶更卫生，但做出来的饭味道和家里的土灶一般无二。