高原双门蒸饭柜品牌 汇佳商用厨具 西宁高原双门蒸饭柜

产品名称	高原双门蒸饭柜品牌 汇佳商用厨具 西宁高原双门蒸饭柜
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

汇佳高原蒸饭柜优点： 6、整体发泡，高原双门蒸饭柜直销，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，清洁卫生；自动进水，缺水报警，安全汽阀，高原双门蒸饭柜品牌，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。

制作面食时，一定要注意二次发酵。小简会教你另一个技巧:把好面团放进装满温水的蒸笼里，盖上盖子。这不仅有发酵所需的温度，还有湿度，这可以大大加快发酵速度。天气冷时，揉面时禁止只添加酵母。应该再加两个样品，一个是发酵粉，另一个是白糖。这不仅会加快发酵速度，高原双门蒸饭柜价格，还会使面食更白更软。

馒头的两部分指控

新推出的馒头——热气腾腾。

馒头煮得不够熟

挂面馒头——没有一只眼睛。

刚刚在蒸笼里端上来的馒头——面条是生的。

肉干蒸饭

原料:大米200克，猪肉馅1碗，胡萝卜1个，蘑菇1个，盐，生烟，老烟，黑胡椒，白糖和猪油。

练习:

1.淘洗后将大米浸泡1小时以上，西宁高原双门蒸饭柜，并充分沥干水分；将胡萝卜和蘑菇切片，热烫，过冷水，稍微挤压干燥，切成粉末。

2.将蔬菜末和肉末与葱末和料酒混合，与大米混合，加入生的、老的、盐、黑胡椒和少许糖，混合均匀。

3.将混合好的大米与猪油充分混合(猪油可以省略，添加更多的风味)

4.将大米倒入涂有锡的蒸笼中，在锅里用火蒸大约30分钟。

高原双门蒸饭柜品牌-汇佳商用厨具-西宁高原双门蒸饭柜由山东省博兴县汇佳厨业有限公司提供。山东省博兴县汇佳厨业有限公司（www.huijiachuye.com）是从事“蒸饭车,厨房设备,炊事机械,食品机械设备等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。