

# 蛋糕烘炉厂家 蛋糕烘炉厂家价格 慕深

产品名称	蛋糕烘炉厂家 蛋糕烘炉厂家价格 慕深
公司名称	广州市慕深商厨电子商务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区钟落潭镇竹料大道21栋二排
联系电话	18024560073

## 产品详情

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，蛋糕烘炉厂家，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。蛋糕烘炉厂家服务热线

### 食物过焦

小烤箱较容易发生过焦的情况，此时可以在食物上盖一层铝箔纸，或稍打开烤箱门散热一下即可；中型烤箱因空间足够且能控温，除非炉温过高、离上火太近或烤得太久，比较少会有烤焦的情况。炉温不均时的处理 中型烤箱虽可控温，但仍难媲美专业大烤箱。以制作中西点心为例，因中型烤箱炉温不如专业大烤箱稳定，所以在烘焙时必须更小心注意炉温的变化，蛋糕烘炉厂家直销，必须适时将点心换边掉头或者降温，以免蛋糕或面包两侧膨胀高度不均，或者饼干有的过焦有的未熟等情形发生。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。蛋糕烘炉厂家服务热线

### 1、洋葱鸡翅

鸡翅一斤（约8 - 9只），先用蚝油、盐、糖、鸡粉、酱油（老抽）腌制1 - 2小时，蛋糕烘炉厂家生产，鸡翅我不喜欢用刀切几刀入味，而是用吃西餐的叉子在鸡翅两面刺洞，看起来比较美观！2个拳头大的洋

葱，横切成洋葱圈，平铺在放好铝锡纸的铁盘上，再把腌好的鸡翅放在上面，腌制的汁均匀的倒在铁盘中。预热200度的烤箱，鸡翅放进去后调20分钟，在10分钟的时候用筷子将鸡翅翻身。如果鸡能要多烤5分钟，时间自己掌握。

## 2、烤肋排

肋排一斤，同样腌制1 - 2小时。西红柿3个、洋葱2个，西红柿切成2 - 3公分块状洋葱还是切圈。先铺洋葱，蛋糕烘炉厂家价格，后铺西红柿，后摆肋排，腌汁倒进铁盘。肋排要烤25 - 30分钟，如果怕不熟的话，可以在腌制之前，把肋排放开水中煮2 - 3分钟，用冷水冲洗，等肋排不热在腌，如果焯过水的肋排，只要烤20 - 25分钟就够了。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。  
蛋糕烘炉厂家服务热线

烤箱是一种密封的用来烤食物或烘干产品的电器，分为家用电器和工业烤箱。

家用烤箱可以用来加工一些面食。

工业烤箱，为工业上用来烘干产品的一种设备，有电的、有的，又叫烤炉、烘干箱等。

电烤箱是利用电热元件所发出的辐射热来烘烤食品的电热器具，利用它我们可以制作烤鸡、烤鸭、烘烤面包、糕点等。根据烘烤食品的不同需要，电烤箱的温度一般可在50-250 范围内调节、

蛋糕烘炉厂家-蛋糕烘炉厂家价格-慕深(诚信商家)由广州市慕深商厨电子商务有限公司提供。广州市慕深商厨电子商务有限公司（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）位于广州市白云区钟落潭镇竹料大道21栋二排。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前慕深在其它中享有良好的声誉。慕深取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。慕深全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。