

# 金易达厨具私人定制 水饺炉图片 台湾水饺炉

产品名称	金易达厨具私人定制 水饺炉图片 台湾水饺炉
公司名称	博兴县兴福镇金易达厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇李韩村
联系电话	15550612718

## 产品详情

韭菜饺子：

食材：韭菜、绞肉、饺子皮、面粉、盐

做法：1.韭菜洗净切1公分小段，加1小匙盐抓匀，用力挤去菜汁；

2.把韭菜和绞肉加2小匙盐搅和均匀成馅料；

3.取馅料包饺子，并在成品周围撒一些面粉，以防沾粘；

4.煮一锅水，水沸后下饺子，待饺子浮出水面，即可出锅。

金易达厨业是现代化液态导热锅规模化生产企业，专注致力于燃气水饺炉的研发、设计、生产、销售与服务。现已经开发出导热油蒸煮锅系列，爆炒锅系列，台湾水饺炉，大锅灶系列、燃气水饺炉等产品。

## 水饺炉

食材面粉500克、鸡蛋2个、猪瘦肉100克、花生仁50克、水发虾米25克。芝麻、胡椒粉、辣椒油、香油、酱油、姜汁、蒜汁、味精、盐、葱花各适量。

做法1、鸡蛋打散；猪瘦肉洗净，剁成蓉，水发虾米洗净剁碎，花生仁烤熟碾碎，三种材料入一容器中，加酱油、盐、味精、香油、一半量的蛋液和适量清水，搅打成馅。

2、面粉中加入剩余的蛋液和适量凉水，和成稍硬的面团，电煮饺子炉品牌，稍饧，水饺炉厂家，擀成馄饨皮，水饺炉图片，包入馅，煮熟。

3、将芝麻碾碎，加胡椒粉、辣椒油、香油、酱油、姜汁、蒜泥、葱花调匀，盛入小碟，同煮好的馄饨一起上桌蘸食。

水饺分煮炉的诞生是一次对传统煮饺子方式的革命。本产品全部采用不锈钢厚板制作，坚固耐用，水饺炉定做，具有操作简单、使用方便、故障率低等特点。是专业饺子馆煮饺子的最佳设备。

涨紧转位夹具机构：机架，(1)气动焊枪机构(图1)。图1气动焊枪机构原理图包含有三个气缸：顶钉气缸，夹紧气缸，焊枪送进气缸。顶钉气缸将从侧面进入焊枪的螺钉顶出到位；夹紧气缸使螺柱被夹紧；焊枪送进气缸使螺柱随焊枪送进到焊接位置。焊锅身用左、右焊枪，焊锅盖用上焊枪。(2)气动涨紧转位夹具机构，气缸作用力 $p$ 通过斜面产生涨紧力 $N$ 将锅身涨紧，以保证导电和导热(冷却)良好。转位是根据产品要求在锅身两侧同一高度各焊两个螺柱(法线方向)。

金易达厨具私人定制(图)-水饺炉图片-台湾水饺炉由博兴县兴福镇金易达厨房设备厂提供。博兴县兴福镇金易达厨房设备厂 ([www.jydcy.com](http://www.jydcy.com)) 拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司 ([www.dianzhaguo.cn](http://www.dianzhaguo.cn)) 还是从事滨州商用水饺炉，青岛水饺炉，济南商用煮饺子炉价格的厂家，欢迎来电咨询。