

商用电炸炉规格 博奥厂家销售电炸锅 阿里商用电炸炉

产品名称	商用电炸炉规格 博奥厂家销售电炸锅 阿里商用电炸炉
公司名称	山东省博兴县博奥厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13706372866

产品详情

商用电炸炉电加热的好处

电加热油炸锅是一种无烟型、多动能、油水混合的设备，商用电炸炉规格，采用了先进的油水混合油炸工艺，彻底改变了传统油炸设备的结构，从根本上解决了传统油炸锅存在的弊端，可以同时炸制多种食品，一机多用，在油炸的过程中可以自动的过滤残渣，自动控温，从而延长炸油的使用寿命。

油炸全套设备的锅盖为保持锅内清洁和保温而成，阿里商用电炸炉，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人

应使用植物油，严禁使用旧油

商用电炸炉简介

【详细说明】油水混合油炸锅简介：

油水混合油炸锅--油和水混合之后自动分层，油在上层受热后炸制食品，在此过程中的食物残渣下沉至水中，可及时清除，不会因通常用锅炸时沉至锅底变成焦糊状而使油变黑。

油水混合油炸锅用途：

商用电炸炉用于油炸坚果类、膨化类、肉类等食品，如花生米、蚕豆、榛子、锅巴、江米条、开口笑、炸鱼、炸鸡等，是生产油炸食品理想的设备。

.将大面饧好，切成大条，再将大条送入压条机，商用电炸炉厂家，压成细面条，然后揪成长约35厘米的短条，并将条理顺。一部分作为光条，另一部分揉上麻仁作成麻条。再将和好的酥面作成酥条。按光条、麻条、酥条五比三比一匹配，商用电炸炉尺寸，搓成绳状的麻花捏好咀。

商用电炸炉.将油倒入锅内，将油炸锅打开，用文火烧至温热时，将麻花生坯放入温油锅内炸二十分钟左右，呈枣红色，麻花体直不弯，捞出后在条与条之间加适量的冰糖渣、瓜条等小料即可。

酥脆香甜，味美适口，经久不绵，不变质。大家就可以自己在家炸出美味的麻花啦！更多商用电炸炉还请大家继续关注我们的网站哦！

商用电炸炉规格-博奥厂家销售电炸锅-阿里商用电炸炉由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。山东省博兴县博奥厨业有限公司（sdboao.cn）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.btiebanshao.com）还是从事铁板烧设备，铁板烧机器，铁板鱿鱼机的厂家，欢迎来电咨询。