

搪瓷不粘锅 {创新厨具}好厨具 搪瓷不粘锅厂家

产品名称	搪瓷不粘锅 {创新厨具}好厨具 搪瓷不粘锅厂家
公司名称	永康市创新厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号
联系电话	13566716070

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：永康市创新厨具有限公司

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「搪瓷不粘锅」厂家与您分享：

烹饪时许多菜肴都需要煎炸，如炸鸡翅、煎排骨等，而油的沸点是320，搪瓷不粘锅厂家，在煎炸食品时，油一直是滚烫的，温度非常高，这很容易导致不粘锅中的有害成分分解。所以烹制煎、炸食品时应尽量避免使用“特富龙”不粘锅。另外，搪瓷不粘锅厂，用不粘锅炒菜，不要用铁铲子，这样更会加快不粘涂层的破坏，很可能释放出对人体造成危害的物质。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「搪瓷不粘锅」厂家与您分享：

生铁锅买回家来不能马上用。必须要先用肥肉和菠萝皮开着中火轮番擦炒过油，而且完了油也不用倒掉，就放在锅里滋润它一两天，头一两个月不要用它来烧水或蒸东西，每天洗完锅一定要抹干水，没事不要去擦洗锅底，有意地让它积点垢，今后才经得起火烧油爆的历练，要常做菜，锅才不会锈，十天半月才开一次火的，再好的铁锅也会锈的。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「搪瓷不粘锅」厂家与您分享：

1、准备材料

鲫鱼两条、色拉油、盐、葱、姜1块、蒜1个、生抽1/3勺、老抽1/3勺、陈醋1/3勺、面粉、白糖。

2、制作步骤

- (1) 鲫鱼两条，收拾干净，搪瓷不粘锅价格，鱼身割一些口子，搪瓷不粘锅，外面敷上面粉使其干爽。
- (2) 铁锅炒热，加入油至油冒轻烟即为足够热，调中小火，放入鱼煎至表面焦黄
- (3) 准备烹鱼的酱汁，包括姜片、蒜片、葱段、1/3生抽，1/3老抽，1/3陈醋，总量多半碗，待到鱼的两面焦黄，锅底加入花椒大料爆香，倒入烹鱼酱汁，盖一下锅盖使其激烈反应一下
- (4) 加入适量糖和盐，加入清水至未过鱼身，盖上锅盖，大火炖，炖至汤汁只剩下原来的1/3即可。

搪瓷不粘锅-[创新厨具](#)好厨具-搪瓷不粘锅厂家由永康市创新厨具有限公司提供。永康市创新厨具有限公司(www.ykxcj.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。创新厨具——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号，联系人：张经理。