

商用大容量熬骨汤锅定做 商用大容量熬骨汤锅 鑫兴奥厨具生产

产品名称	商用大容量熬骨汤锅定做 商用大容量熬骨汤锅 鑫兴奥厨具生产
公司名称	山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县店子镇工业园
联系电话	13685436490

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂

商用大容量熬骨汤锅加导热油时，建议购买320度油温的导热油，这样可以迅速提高油温，提高工作效率，加油前先堵住排油口，加油量到溢流口下4~5cm为宜，然后在加热前用阀门封好一边溢流口，另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内，使用4~5次后方可用阀门封上。(由于每个地方产的导热油有质量差异，如果开始使用时候有大量流出，在下次使用前先回倒部分到夹层里，几次循环，基本可以稳定)。

鑫兴奥商用大容量熬骨汤锅

以的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。

- 1、安全：微电脑控制系统，具有超温保护、自动故障检测、电压过高过低及缺相保护；
- 2、智能化设计：多档火力循环调节，卤肉锅，衡功率输出，三相电压在276—450V之间变化时均可正常工作；
- 3、节能：不存在热传导和热辐射，多功能液态导热锅批发，比普通燃气/油灶节能50%以上；

- 4、环保：无明火，无***，卤肉锅价格，无废气，低噪音（45分贝），优化厨房环境；
- 5、美观：全不锈钢精工细致，人性化设计，商用大容量熬骨汤锅按需定制，操作方便，结实耐用；
- 6、实用：两隔独立分开，不串味，可煮不同口味的面，出面率快，满足不同客户的需求

牛肉汤锅做法

一、选择食材，我们主要做牛肉汤锅，首要保证牛肉的新鲜，精选三岁左右的牛，不注一滴水在肉中。因为，注水的牛肉结构会被破坏，煮出来不成形状，不利于切片。还有就是用水牛，会是汤不够甜，肉不更嫩，如果使用小牛，肉会比较干涩，没有什么油水，尽管都是牛肉，但是熬制出来的汤会各有千秋，所以经过专家验证选择三岁左右的牛肉是比较合适的。

二、就是加工，专业师傅将宰杀的牛进行分割，牛肉、牛骨、牛尾、牛肚等，牛肉切片更利于顾客喇来吃，牛肚切片可以用来烫着吃，商用大容量熬骨汤锅型号齐全，牛尾切段方便煮着吃，牛骨可以用来熬汤。熬汤工序非常复杂，首先准备一口大锅，然后加入牛骨、老姜、香料经过长时间熬制而成，至汤成乳白色即可。

三、就是食用，将熬汤的牛骨汤捞出骨头，保留原汁原味汤汁，倒入于备好的砂锅，商用大容量熬骨汤锅，加入花椒、大葱等，根据自己喜欢的口味来调控，一直加热至汤底沸腾，然后我们就可以涮牛肉，煮牛肚，煮牛尾了，商用大容量熬骨汤锅定做，等吃完肉类，我们还可以用汤底涮素菜，减少我们胃里的油腻，让荤与素结合。

鑫兴奥商用大容量熬骨汤锅

以的产品质量，专业的售后服务深受新老客户的欢迎，欢迎广大新老客户莅临参观指导。商用大容量熬骨汤锅定做-商用大容量熬骨汤锅-鑫兴奥厨具生产由山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂提供。山东省博兴县鑫兴奥厨房设备厂（www.xinxingao.net）是一家从事“液态导热锅,煮面炉,厨房设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“兴奥”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使鑫兴奥厨业在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.zhengfanji.cn）还是从事蒸饭车，醇基燃料蒸饭车，醇油蒸饭车的厂家，欢迎来电咨询。