

# 广元油炸多功能餐车 润如吉餐车推荐厂家

产品名称	广元油炸多功能餐车 润如吉餐车推荐厂家
公司名称	德州润如吉餐车销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市天衢工业园
联系电话	18553493088

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：德州润如吉餐车销售有限公司

### 多功能烧烤小吃车功能齐全

先将应烤的肉、蔬菜洗净，然后把生肉切成2-4厘米长、宽0.8厘米的长方形肉条（也可自定）：排骨根据你当地市价切块定价，鱼打鳞后破肚清肠洗净切成长12厘米的块或长不限的全鱼，藕以穿生藕，油炸多功能餐车图片大全及报价，然后用竹签串成串，肉串成丁之形，鲫鱼，茄子等大串每串串两根签子。火腿肠，午餐肉为成品。火腿肠撕开皮后直接穿制，用小刀划成荷叶形，你可参照你本地烤火腿的方法。午餐肉切成方块穿两根签。小吃车造型精美，流动方便，因符合环保，无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以洽谈经营，众多的品种、齐全的口味，制作时几十米都能闻到诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当赚钱之路。烤时要刷点香料。

### 定价

一般根据你当地的行情、生活水平自己定销售价。参考价味：排骨2-4元/串，油炸多功能餐车生产厂家，肉0.5-1元/串，鸡爪1-1.5元/串，鸡腿4-5元/串，鱼类1-8元/串。

### 烤炉使用方法

- 1、生火：先将木炭在炉外点燃几块，充分然着后放入炉内，再加生碳打开小吃车烧烤炉的进风门，盖上烧烤炉上盖，约3-5分钟待木炭充分燃着后即可开始烤制。
- 2、先将穿好的肉串刷上飘香酱，入炉烤制，3-5分钟烤熟。

3、把考好的肉串撒上辣椒粉、孜然粉即可，也克烤之前撒上。

注意事项：

1、穿串用的签子先用水浸泡2小时，防止烤时把竹签靠断。

2、先将烤炉清理干净，烤制过程中，用手转动炉体外竹签的上部，肉串翻动1-2次即可，食肉串受热均匀。串子看上去油泡翻滚，油炸多功能餐车图片大全及报价，颜色变白变黄表示即将成熟。鸡爪应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破皮刷油烤至焦黄，里面没有水溢出表示成熟，烤制时间长短应根据火候大小，串子品种而定。等食物烤到九成熟时及时撒上辣椒粉、孜然粉。刷上油，广元油炸多功能餐车，稍微烤一下即可出炉出售。电动餐车的电池维护，相信大家在使用中都会注意到这一方面，好的电池质量才能保证我们在日常使用中的正常行驶，确保不会因为电池的问题影响自己的生意，工作人员来为大家做个介绍。不吃辣椒的不加辣椒粉。

3、要控制好炉内的温度，温度高时，及时关上进风口，温度低时打开。及时添加木炭。

4、用菜油、色拉油、禁用香油、猪油等。刷子蘸上油后再油缸上擦去多余的油。

5、要保持小吃车的整体卫生。

### 电动餐饮车选择做哪行小吃很重要

挑选多功能小吃车种类。我觉得人们考虑到做电动餐饮车要多少钱，还是要先明确一下自身究竟要做1个哪些的制造行业。能够说特色小吃仅仅1个含糊的制造行业，人们如今较为普遍的味食足多功能小吃车也是许多不一样的种类能够分销商挑选，例如简易的烤串，或是是某些麻辣串，这种全是归属于较为受欢迎的特色小吃种类，并且资金投入并不是许多，技术性把握也十分便捷。人们能够先从自身要从业的特色小吃制造行业下手，随后挑选适合的多功能小吃车种类，再去比照一下下市面同种类多功能小吃车大约要多少钱，机器设备常有什么，那样做1个总体上的测算。电动小吃车开启致富商机，安庆市电动小吃车，是人人皆知的一种小吃车。或是是以人们的费用预算来下手挑选，看什么种类是合乎人们费用预算的，在费用预算范围之内挑选适合的经营范围，随后挑选合适的多功能小吃车样式。

新疆羊肉串是新疆的传统美食，发源于新疆河，喀什民间，至今有1450多年的历史了，起初为维吾尔族人民所喜食，以后为新疆13个民族的共同食品，每逢节假日或招待来宾用，都爱吃羊肉串。制作简单、经济实惠克边烤边吃，风味特佳。

### 烤羊肉串

配方：羊肉500克、元葱3705克、精盐孜然粉各12.5克、辣椒粉7.5克。

多功能餐车小吃车集烧烤，油炸，涮烫，铁板烧功能于一身，可以任意组合。三项功能：油炸，涮烫，铁板烧；四项功能：烧烤，油炸，涮烫，铁板烧。燃气，燃木炭，气炭两用，可根据客户不同需求定制。

车身采用汽车钣金、轿车烤漆工艺，外形美观靓丽，漆面经久耐用。内室布局合理、清洁卫生、炊具摆放位置可依据不同餐饮项目进行调整。根据北方气候的特点，对车身和棚顶进行了保温处理，全车采用钢化玻璃，有效起到了防霜、隔热、耐寒的作用。电池、电机、后桥、控制器、充电器均选用国内品牌，为整车质量提供了有效的保证。

做法：1、将羊肉切成厚片、洋葱切碎，然后把羊肉、洋葱在一起腌制半小时，再用铁签将肉串穿起。

2、将烤肉串专用铁槽加木炭烧热，把肉串架在铁槽上，撒上盐、辣椒粉、孜然粉烤大约5分钟左右，翻身撒上精盐、辣椒粉、孜然粉继续烤数分钟即可。孜然粉是新疆的一种特产调味料，（如同大茴香）研成粉。

特点：肉色红润、味香鲜嫩、孜然味浓。

## CURRENTBUYSELLTITLE

由德州润如吉餐车销售有限公司提供。行路致远，砥砺前行。德州润如吉餐车销售有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事多功能小吃车房车，电动小吃车房车，移动小吃车房车的厂家，欢迎来电咨询。德州润如吉餐车电动小吃车，特色美食品种丰富，只要是在人气旺的地段，可定点经营，更便于流动经营。