

# 合肥包河户外烧烤 一扫光户外烧烤 户外烧烤

产品名称	合肥包河户外烧烤 一扫光户外烧烤 户外烧烤
公司名称	合肥市包河区珑瑋户外用品店
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市包河区北京路与花园大道交叉口包河汽车用品基地
联系电话	13739228410

## 产品详情

蔬菜：蘑菇，茄子，韭菜，芦笋，土豆片，红薯片，合肥户外烧烤店，玉米，山药都是不错的选择。

这里推荐一种荤素搭配的做法，大葱培根卷。

做法：大葱切段，培根切一半长度即可将其卷起，萨拉米则需要用两片才可将其卷起。切记培根一定要先解冻，不然很容易碎掉。培根和大葱搭配食用，大葱既缓解了培根的咸，又能解除肉类的腻，合肥包河户外烧烤，非常好吃。三、点炭烧烤妙招1、点炭技巧

引燃蜡放于炭网上，然后穿插搭上机制炭，点燃引燃蜡，从底部开始引燃机制炭。若要继续加速引燃，可同时用喷对准机制炭引燃。

### 减少油烟技巧

- 一、烧烤时可以垫一张锡纸，杜绝与炭火直接接触，合肥户外自助烧烤，有助于减少油烟产生。
- 二、尽可能选择焖烤炉，构造比较科学，烟不会四处乱窜。

### 烧烤小贴士

- 一、为防食物粘黏，建议大家先在锡纸或烤架上刷一层油。
- 二、烤肉在烤热之后再刷油（放在锡纸上面刷油烧烤可以提高安全度）。
- 三、食物五分熟时刷调料，保持食物湿润度，之后翻面继续烧烤。

小伙伴们，来一次说走就走的户外烧烤之旅吧！只要您有了户外烧烤的需求，就联系我们吧！

我们提供户外烧烤场地，场地在大圩风景区内，环境优美，场地开阔，可供开展各种拓展活动。

场地内提供户外烧烤桌以及户外烧烤遮阳棚等一系列户外娱乐设施。

同时我们也提供数十个品种的烧烤食材供您挑选，食材新鲜美味，令您流连忘返！

我们也提供烧烤炉，烧烤架，烧烤用具，烧烤木炭等与户外烧烤相关的设施及用具。

肉串上了烧烤炉，先烤上几分钟，户外烧烤，而后在上面刷上花生油，烤好后再在上面洒上调料。调料也备得很足，也很，有五香面，还有微辣椒粉、中辣椒粉，连爆辣椒粉也准备好了。有几个人想吃爆辣烤肉串的，烤完后，大家吃进嘴里，连呼过瘾。

烤好肉串，小伙子不忘先尝一串，看看味道如何，真是太敬业了！一家人一边吃一边烤，烤肉串、烤蘑菇、烤鱿鱼、烤大虾，想怎么吃就怎么烤。在葡萄园里也很自由，无拘无束，孩子们玩得高兴，大人们吃得兴奋，忘记生活中各种琐事和烦恼，享受着田园风光，品尝着烤肉的美味。

趁着休息时间，带着一家人外出郊游，吃烧烤是有乐趣的。先备好烧烤炉和木炭，再到集市上买一些猪肉、羊肉，还有蘑菇、鱿鱼等食材。猪肉现在不便宜，27元钱一斤，比起之前十五六元钱一斤的肉，现在价格几乎翻了一倍，花了400多元钱，才买了十几斤猪肉；花同样的钱，比之前差不多少了一半的肉。后又花了300元钱，买了6斤羊肉。还花了一百多元钱，买了蘑菇和鱿鱼。整个加起来花了800多元。

合肥包河户外烧烤-一扫光户外烧烤(在线咨询)-户外烧烤由合肥市包河区珑瑋户外用品店提供。合肥市包河区珑瑋户外用品店（[www.ysghwsk.com](http://www.ysghwsk.com)）是一家从事“烧烤炉,烧烤架出租,烧烤串,烧烤食材,烧烤用具租赁配送”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“一扫光户外烧烤”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使一扫光户外烧烤在烧烤用具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！