

铁板酱|烧烤面筋酱|烤鱿鱼酱汁|鲜香麻辣卤肉味复合调味酱包定制生产

产品名称	铁板酱 烧烤面筋酱 烤鱿鱼酱汁 鲜香麻辣卤肉味复合调味酱包定制生产
公司名称	河南同道食品有限公司
价格	160.00/件
规格参数	同道食品:20Kg TD:袋装 河南:焦作
公司地址	河南省焦作市温县前崔庄工业区
联系电话	6585558 17838006078

产品详情

铁板烧，是一种菜的吃法。先将铁板烧热，旋即在上面放置鲜肉和蔬菜，盖一下就吃。

铁板烧是在十五、六世纪时西班牙所发明，当时因为西班牙航运发达，经常扬帆遨游殖民于世界各地，由于船员成日与大海为伍，海上生活十分枯燥乏味，只好终日以钓鱼取乐，再将鱼炙烤得皮香肉熟。

这种烹调法，后来再由西班牙人传到美洲大陆的墨西哥及美国加州等地，直到二十世纪初由一位日裔美国人将这种铁板烧熟食物的烹调技术引进日本加以改良成为名噪一时的日式铁板烧。

日式铁板烧是日本料理中别的就餐形式，它不同于中餐的烧烤和韩国烧烤，吃日式铁板烧是财富和地位的象征。

铁板烧是将食材直接放在热铁板上炙烤成熟，这些食材事先不能腌制加工，而是通过高热的铁板快速烹

调成熟以保留其本身的营养和味道。由于食材事先不能腌制加工，所以它对原材料的要求是相当高的，比如西冷牛肉、菲力牛肉、牛仔骨、银鳕鱼、带子、鹅肝等等。

设备

大型铁板烧设备

大型铁板烧设备可根据特色烧制日式铁板烧、法式铁板烧、法式铁板料理、日式铁板料理、西餐、花式铁板烧。

小吃铁板烧

小吃铁板烧由一到两个人即可经营，设备为铁板烧小吃车。烧制的食品常见的有街头或人群聚集地的铁板烧鱿鱼、铁板烧里脊等。

制作方法

准备阶段

- 1、选用一块较好的扒肉或其他肉类，如鸡鸭肾,鲜鱿鱼等;;
- 2、适量的姜，青椒；
- 3、油盐酱油适量。

铁板烧通常选用、新鲜的食材,主要分为海鲜如龙虾、大虾、带子、鲍鱼等，肉类如日本本土出产的和牛、鸡肉,蔬菜如菌类、甚至豆腐等；一些餐厅则提供如金针菇或剥皮辣椒牛肉卷等食法。不少日式铁板烧

菜单也包括炒饭或炒面。

制作阶段

把铁板烧热，加一点油，把肉类和姜，青椒放上去，把盖子盖上让它煮一会。快好的时候加酱油，后洒上葱花就行了。