

无烟净化烧烤车 九宝烧烤设备烧烤必备 无烟净化烧烤车

产品名称	无烟净化烧烤车 九宝烧烤设备烧烤必备 无烟净化烧烤车
公司名称	沈阳九宝烧烤设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧
联系电话	13998825438

产品详情

烤鱼、烤肠子或者鸡翅，要经常刷酱油和蜜糖，好让它们的味道更香浓，可是刷的时候它们会经常晃动，不小心还会掉进了炭坑里，使用烤叉、烤针把食物串起来烤是非常方便的。

食物夹一把长柄、钢制、弹簧支承的钳子可以保护你的手远离火焰，用夹子夹大块的食物更加得心应手，不会破坏食材的纤维组织，影响品相和口味。干净的刷子干净的油刷帮助你把油均匀涂抹在食物表面，烤出来的食物才能美味。刷子可是烧烤神器呀!

吊烤烤茄子

原料:细茄子、猪肉末各250克，蒜蓉、青椒粒、红椒粒、香菜碎各100克。

调料:豆油25克，东北大酱50克，香其酱(成品市场有售)20克，虾皮、鸡油、味素各5克。制作方法:

锅上火，放豆油，烧至六成熟时，下入肉末炒香，然后下入大酱、香其酱、虾皮，继续用小火炒香，无烟净化烧烤车厂家，用味素调好味道，出锅装入小碗内。茄子洗净，放夹子上如果茄子比较粗，可以适当划几刀，加速成熟，夹好后放到吊炉中，烤6分钟后取出，在茄子上刷一层鸡油，继续烤2分钟，取出放入盘中，无烟净化烧烤车哪家好，撒上蒜蓉、青椒粒、红椒粒、香菜碎，跟炒好的肉酱一起上桌。试做点评:烤后的茄子也可以制作凉菜，口感很特别，值得尝试。

两种手法烤白蛤

立式旋转烤炉还可以用来烤白蛤、小虾等海鲜原料。除了用立式烤炉之外，用炭火来烤的白蛤卖得也很好。

做法:炒锅不加水，入白蛤，加盖，中火加热2分钟，取出白蛤。

这时白蛤就全部张口了。把不带肉的一半壳去掉，蛤肉朝上整齐地摆在烧烤排上，上炭火烤2分钟，至蛤肉和壳的边缘有些发黄，就证明水分已经去得差不多了，无烟净化烧烤车报价，撒上香菜末，再撒上微量的辣椒面和螃蟹籽，无烟净化烧烤车，为蛤肉增鲜提味，同时起到上色作用，不然蛤肉太白，很难着。烤好的白蛤连烧烤排子一起，放到托盘上，直接上桌即可。

无烟净化烧烤车-九宝烧烤设备烧烤必备-无烟净化烧烤车报价由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。沈阳九宝烧烤设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！