

福州碳烤全羊 碳烤全羊配送 源古户外餐饮

产品名称	福州碳烤全羊 碳烤全羊配送 源古户外餐饮
公司名称	福建源古餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福州市鼓楼区道山西路黄金集团有限公司内
联系电话	13774562855 13774562855

产品详情

烧烤前腌肉过程：先将肉切成大小厚薄、肥瘦适中的肉片置于盆内，加入盐、鸡精、黑胡椒、葱姜蒜末、洋葱丝、苹果末、蜂蜜、老抽、酒、白醋、鸡蛋、陈皮、孜然粉、五香粉腌制一个晚上。从超级市场买回新鲜的肉，竹签（可选种类：铁），调料：孜然粉、辣椒粉、盐、番茄酱等（可根据自己口味选购）。烤之前把肉串和洋葱末腌半小时。

如果是在野外烧烤的话请注意：

- 1、不要在禁止用火的林区或自然保护区烧烤；如果森林的管理员出来干预，不要企图说服他，zui好换个安全一点的地方。
- 2、即便是在允许露营和用火的区域，福州碳烤全羊，也要选择那些周围没有yi燃材料如干柴、稻草、落叶的“干净”区域，附近有水源更好。
- 3、应该找一块表面平整的空地、烤炉不容易翻侧，人需有足够的活动空间。
- 4、关注天气变化，碳烤全羊电话，如在阴雨天气烧烤，能找到一个透风的凉亭将是一件很惬意的事。

教大家一点户外烧烤基本知识：在烧烤食物前，先将烤架上刷一层油，以免食物粘在架上。随时用铁刷刷掉烤架上的残渣，保持烤架清洁，碳烤全羊配送，才不会影响到食物的风味。食物在烧烤过程中，时间越长，水分和油脂的流失越大，口感也就越干涩。因此在烧烤过程中应在食物上适量刷些烧烤酱，可保持食物湿润度，碳烤全羊场地，并增加味道，但注意不要一次刷得过多，而造成食物过咸。

福州碳烤全羊-碳烤全羊配送-源古户外餐饮(推荐商家)由福建源古餐饮管理有限公司提供。福建源古餐饮管理有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务

回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。源古户外餐饮——您可信赖的朋友，公司地址：福州市鼓楼区道山西路黄金集团有限公司内，联系人：林小姐。