

电烧烤设备 九宝 烧烤设备大全 电烧烤设备销售

产品名称	电烧烤设备 九宝 烧烤设备大全 电烧烤设备销售
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

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，电烧烤设备，烧至六成熟时，下入肉末炒香，然后下入大酱、香其酱、虾皮，电烧烤设备，继续用小火炒香，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，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，电烧烤设备供应，值得尝试。

风干

除了鱼肉、海鲜、肉串(牛肉串、猪肉串、羊肉串等)、素料外，其他的原料腌渍后则需要挂上脆皮水(脆皮水的调制:2千克9度米醋、250克麦芽糖、250克大红浙醋、1千克蒸馏水、100克蜂蜜)后，进行风干处理，风干的时间一般在12小时左右。

我们选用的吊炉是从市场上购买的，根据品质不同，价格在300-1200元.也可以自己制作，成本是非常低的。我们使用的是机制木炭，也就是木炭，电烧烤设备销售，烧红即可使用。烤制时间关系到成品的口感，根据经验，我们测算出鸡脖子的烤制时间为20分钟，鸡翅为15分钟，鲤鱼为16分钟，羊排为24分钟，羊腿为40分钟，肉串为6分钟，五花肉为7分钟，猪排骨为12分钟。

鸡精是一种复合调味料，它是以味精、食用盐为主要原料，添加鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其它辅料为原料，添加或不添加香辛料和/或食用香料等增香剂经混合、干燥加工而成，具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。

按照制造鸡精的行业标准，鸡精中味精的含量大于35%，食用盐含量不大于40%，以这两种原料为基础，添加鸡肉鸡骨粉末或其浓缩抽提物、增鲜剂及其他辅料，鸡精发挥各种原料的复合作用，造成鲜香浓郁的调味效果。

电烧烤设备-九宝-烧烤设备大全-电烧烤设备销售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。九宝烧烤设备——您可信赖的朋友，公司地址：辽宁省沈阳市区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧，联系人：佟玉涛。