

逍遥谷烧烤配件，烧烤工具，烧烤专用工具，烧烤配套工具

产品名称	逍遥谷烧烤配件，烧烤工具，烧烤专用工具，烧烤配套工具
公司名称	中山逍遥谷户外休闲用品有限公司
价格	148.00/件
规格参数	品牌:逍遥谷 材质:低碳钢,不锈钢,铁,铝
公司地址	中山市东区起湾工业村富湾工业区（石岐区美居产业园）A2栋4楼12-13卡
联系电话	13532015507 13928160578

产品详情

烤炉分类	烤炉型号品牌（逍遥谷）	烤炉图片
木炭烧烤炉	xyg-t5230	
燃气烧烤炉	q4328a	
电烧烤炉	xyg-d4423	

烧烤烤制流程

今天，逍遥谷烧烤炉为大家普及一下正确的烧烤烤制流程常识，看了知道别说你不懂得正确的烧烤方法哦！（燃气烧烤炉）

- 1、生火：先将烧烤炉清理干净安置好，加入木炭点燃，点燃过程中可以添加少量火水或者直接购买市面上一些已经添加了助燃油成分的木炭（逍遥谷户外休闲用品品牌线上线下均有门店销售），然后再逐渐增加木炭，让其充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。
- 2、烤制：将烤串放在炉面上，凡是肉、排骨类的注意记得要刷上油两面刷烤制（油的话小编建议使用橄榄油，比较健康），并不时翻来覆去地烤。串子看上去油泡翻滚，颜色由血红变白变黄则表示成熟，鸡爪等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油刷蜜糖烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短应根据火候大小、串子品种等具体情况而定，但千万不能烤焦，烤焦了的食物吃下肚子可是有损健康的。另外，值得提醒大家一点的是在边烤边刷油之际，如果食物已经烤到九成熟了，那么这是是撒上辣粉、孜然角或粉的最好时机，然后再刷上油，稍微烤一下就可食用美味烤串了。
- 3、蔬菜类的应将串放在炉面上后，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油再烤几秒钟即可食用。（注意：1.用菜油、色拉油，禁用香油、猪油等）
- 4、刷子沾上油后应在油缸上擦去多余的油（多余的油脂摄取则会增加热量的吸收哦！），以刷在串上不落入火中冒油烟为准，以免造成浪费。

附加：自制烤香酱的调制方法

- 1、配料：泡椒500克、花生酱200克、芝麻酱150克、辣椒油40克、大蒜仁100克、花椒粉30克、精盐40克、鸡精100克、味精80克、1号1包、白糖20克。

本文关键词：逍遥谷|燃气烧烤炉|木炭烧烤炉|无烟烧烤炉 2、将泡椒剁细，大蒜瓣剥皮捣烂。

3、用一瓷器装入芝麻酱、花生酱、大蒜细沫、花椒粉，鲜味包1号、鸡精、白糖、精盐等拌和均匀（记得多搅合一会，以充分将各样的调味料融合）。4、用菜油烧到八成熟放入泡椒细沫炸香，然后倒入瓷器调好的料中盖上盖子，让冷却后再尝一下，如果咸了，适当放点白糖味精，淡了加点盐即成烤香酱。用上述的烤香酱来烤制烤串，准能让你吃得美味无穷，意犹未尽！逍遥谷烧烤炉希望大家尽量享受美味的烤串，以后会为大家发掘更多的美味！

"逍遥谷厂家批发烧烤配件，烧烤工具，烧烤专用工具，烧烤配套工具"的品牌为逍遥谷，货号是XYG--GJ10，材质为低碳钢,不锈钢,铁,铝，产地是广东中山，箱装数量为6，组件是炉,架,盘,叉,铲,签,夹,刀,手套,刷