不锈钢烧烤炉|户外烧烤炉|家用烤炉|木炭烤炉 韩式烤炉

产品名称	不锈钢烧烤炉|户外烧烤炉|家用烤炉|木炭烤炉 韩式烤炉
公司名称	潮安县彩塘镇广佳不锈钢制品经营部
价格	16.00/台
规格参数	品牌:gj 主件工艺:抛光 是否带烧烤架:否
公司地址	广东潮安县彩塘镇骊三工业区
联系电话	13631041006

产品详情

产品名称：不锈钢烧烤炉

产地：彩塘

材质：410

规格：30/40/50/60/80/100cm

表面处理：亮光

贸易属性：内外贸易

特点：耐高温不锈钢板材，使用寿命更长。在不影响体积的情况下做到更轻更便捷，在出门野炊的时候更方便。

品名	材质	规格			庄数
		长	宽	高	
烧烤炉	410	30cm	16cm	13cm	30个

		40cm	16cm	13cm	30个
		50cm	16cm	13cm	30个
		60cm	16cm	13cm	24个
		80cm	16cm	13cm	18个
		100cm	16cm	13cm	12个

规格	重量kg
30cm	0.83
40cm	1
50cm	1.25
60cm	1.4
80cm	1.84
100cm	2.21

以上参数为人工实际测量，如有误差，请以实物为准。　　推荐烧烤技巧及烧烤注意事项1）不同食材，不同烤法 烤肉片：较薄的肉片，大约只需3分钟就可以熟了，不宜烤太久，否则，肉变硬或焦了，就不好吃了。猪肉必须烹至全熟才可食用，牛肉不宜烤至全熟食用，否则会破坏肉质的鲜嫩。海鲜食品及鱼类：蛤仔及鱼片在烧烤时，最好用锡箔纸包起来，这样不易将鱼皮烤焦，也容易储存鲜美的汤汁。烧烤约2～3分钟，鱼片凸起，即可食用。 甜不辣、热狗、香肠等：尽量用小火，除了蔬菜以外，最好放在锡箔盒中，用闷烧的方式烧烤，火越旺越好。2）木炭的使用 燃料最好的选择还是木炭，尽量不要用化学炭。炭烤食物的特殊风味来自于木炭高温时烧烤食物的香味，因此，选择好木炭是享受美味的基础。 质量好的炭火一般燃烧时间长，火势好。木炭最好选树枝部分，不要使用整块茎，否则不易点着。在点火的时候，以一包火种 5粒而言，一次放进5粒。木炭要等烧到透明红热的时候，再把它摊平来烤，木炭的表层还未烧透时，请勿急着烤，这样容易把食物弄脏，弄黑。3）清洁烧烤炉 在烧烤食物前，先将烧烤炉烤架上刷一层油，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，才不会影响到食物的风味。4）适时翻面 食物一上烤架，不停地翻来翻去不仅会延长烤熟的时间，还会破坏蛋白质，造成肉质变硬。在翻烤食物时，食物必须受热到一定程度才容易翻面。如果翻面后，部分食物粘在了网架上，说明蛋白质还没有完全受热，硬拉只会撕破蛋白质纤维，若是鱼类便会形成脱皮现象。5）补充水分　食物在烧烤过程中，时间越长，水分和油脂的流失越大，口感越干涩。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，但注意不要一次刷得过多，而造成食物过咸。

"厂家直销不锈钢烧烤炉|户外烧烤炉|家用烤炉|木炭烤炉 韩式烤炉"的适用人数为3-5人，是否带烧烤架是否，主件工艺为抛光，品牌是GJ，货号为GJ-DM-001，产地是彩塘，规格(长*宽*高)为30*16*13,40*16*13,50*16*13,60*16*13,80*16*13,100*16*13（cm）