

通辽无烟烧烤炉 九宝 精选品牌 无烟烧烤炉销售

产品名称	通辽无烟烧烤炉 九宝 精选品牌 无烟烧烤炉销售
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，通辽无烟烧烤炉，东北大酱50克，香其酱(成品市场有售)20克，无烟烧烤炉品牌，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，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，值得尝试。

考虑烧烤炉是否便携。户外烧烤炉是我们自带的物品，因此在选购时考虑到这一方面的问题，无烟烧烤炉销售，可以方便我们携带，这能为我们带来很多方便，建议如果是户外烧烤，无烟烧烤炉厂家，可选择折叠式的烧烤炉。

是否配置温度计。有些对食物质量要求较高的人，通常会留意烧烤温度和时间，如果烧烤炉配置有温度计，就可以方便这一类人，否则如果没有温度计，就只能靠猜测，这样很难把握住火候和时间。

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。

通辽无烟烧烤炉-九宝-精选品牌-无烟烧烤炉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！