

批发 烧烤刷 油刷 调料刷 酱刷 烧烤工具 一对装

产品名称	批发 烧烤刷 油刷 调料刷 酱刷 烧烤工具 一对装
公司名称	永康市力霸贸易有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 6.00 品牌:1 刷毛材质:猪鬃毛
公司地址	浙江省永康市芝英镇宅口村大明堂1号二楼
联系电话	13758991110 13757982687

产品详情

木柄毛刷(烧烤刷);方便实惠,可用于烧烤时候让吃的东西不会难吃.

装箱数: 120副/小箱. 480副/大箱.

充分享受户外烧烤的乐趣 烧烤的六种方法,

素烧: 食物无需调味,直接在火上烧烤,以鱼类为多,除可保留原味外,更有去腥的功效。

盐烧: 以盐抹遍食物全身再烧烤即可,适于烧烤鱼类及海鲜。

味精烧: 一面烧烤一面涂上盐与酱油,再涂上味精来增添风味,其中用以烤鱼、豆腐和白萝卜等更能保存其原汁原味。

蒲烧: 在烧烤长条形鱼类时,把鱼腹剖开后,以竹条横穿过鱼片,因乍看之下很像蒲叶而得名。

照烧: 一面烤一面刷涂浓调味汁,反复进行至食物熟透,较常用于脂肪较厚的鱼、肉类。

云丹烧: 将蛋黄与海胆酱拌匀,边烤边将酱汁均匀地涂抹于鲍鱼、虾类等海产类食物上,如此烤出的食物色泽亮丽、味道鲜美。

烧烤攻略: 烧烤的方法

野外烧烤的方法有很多种,明火烤、炭火烤、炉烤、泥烧、竹烤、铁板烧、石板烧、石子饭都算是烧烤的范畴。

明烤：将要烤制的原料用调味品腌渍后，放于敞口火炉或火坑、篝火上的铁架、铁栅上烤制成熟。使用明烤法时，由于火力较集中，烤制时要勤翻动，使之受热均匀，还要掌握好距火的距离，保证内外成熟一致。明烤根据烤制工具不同，又可分为叉烤、炙子烤和串烤三种，叉烤是将原料用铁制或竹制长签、树杈叉好，放在火上反复烤制，适用于烧烤整只的鸡、鸭及鱼和大块的肉等体积较大的动物原料；炙子烤是在火上架上铁网或薄的石板，将原料切薄或切成小块，放在上面边烤边食用；另一种是串烤，将小块原料用铁扦或竹扦串起来，放在火上烤制，比如新疆烤羊肉串。

泥烤：将鸡、鱼等原料经调味品腌制后，用猪网油、荷叶等包好，再用黄泥将其裹紧密封，放在火中烤制。烤时火不可过大，且要勤翻动，煨烤时，如发现裂缝要马上用黄泥封好防止烧及里面的原料，以免造成表皮焦糊。

竹烤：竹烤又叫筒烤，将要烤制的原料，如肉、禽、蔬菜、米等放进竹筒中，密封后在火上烧烤至成熟。注意要选择长度在30~40厘米，直径10厘米以上，两头带竹节，且密封状况好的楠竹或毛竹筒来烤制，填入原料后一定要封严竹口，火不要太大，而且不停翻动竹筒，使之受热均匀，烤熟后劈开竹筒取食，原汁原味还带有竹子的清香。

本产品的建议零售价是 ¥ 6.00，品牌是1，刷毛材质是猪鬃毛，刷柄材质是木柄，箱装数量是120，产地是浙江省永康市