

烧烤支架 烧烤炉 烧烤炉架子

产品名称	烧烤支架 烧烤炉 烧烤炉架子
公司名称	文安县超胜橡塑制品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 25.00 品牌:超胜 形状:可折叠X型
公司地址	文安县苏桥镇下武各庄村
联系电话	0316-2301268 13603263350

产品详情

本公司生产烧烤用品均为自产自销，我们讲究薄利多销，本公司产品全部用0.8mm冷轧钢板压制而成，具有不变形、不开裂的特点，本产品有铁的和不锈钢两种材质。又分为折叠和不可折叠的。型号共16种。接受其他尺寸定做。量大的直接与我联系。价格可优惠！联系人:赵女士电话：13931600757

烧烤诀窍 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。猪肉必须煮至全熟才可食用，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.清洁烤架 在烧烤食物前，先将烤架上刷一层油，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，应使用长柄夹，不要用手直接接触食物。 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。 6.盐的使用 盐可以用来调味。另外，烤肉过程中，许多含脂肪多的食物加热后会滴油，这些油滴被炭火烧着会产生很高的火焰，烤焦网架上的食物。如果用水喷洒，只会产生烟灰污染食物，这时只要在火中撒些盐就可解决问题。 7.菱形烤痕 地道的菱形烤痕绝对可以使烧烤技术锦上添花。烤出菱形烤痕并不困难，首先要求炭火温度要够热，然后将食物以30度斜角放在烤架上，当食物充分受热后将食物转至反方向30度斜角，就可以形成菱形烤痕了。烧烤的时候先点燃酒精块，放入酒精块在碳网上。在炭网上铺一层木炭，木炭开始燃烧。如果没有多少烧烤经历的朋友们，强烈建议各位一定要准备一个鼓风机哦，烧烤好帮手！ 2、木炭开始燃烧，伴随有少量黑烟。此时加上烤

网。燃烧10 - 15分钟后，明火逐渐减小或消失，木炭表面出现白色灰状物，表明已到达理想的烧烤温度。此时将木炭均匀摊开，将手置于烤网上方，手有炙热感。

3、将需要烧烤的食物均匀摆在放有锡纸的烤网上面，力争各处食物受热均匀。 4、烧烤过程中需要对食物的位置作调整，以使各部受热均匀。如烧烤的是牛扒等大且厚的食品应在烤熟一边以后再另一边，否则将很难烤熟并有可能烤焦。建议各位亲准备一些大众的烧烤食品：（羊肉串，骨肉相连，虾，火腿肠，鸡肫，生菜，小白菜，韭菜，黄瓜，洋葱，香菜，白馒头（烤馒头可好吃了：），辣椒，茄子，鸡蛋等等） 5、烧烤的时候，不要忘记在食物串(用竹签串上)上涂抹少许油，并不时翻动食物。这样烤出来的食物味道更香，也不易烤糊。烤肉时,可以准备一把小刀,有些大块的肉食可以边烤边切成小块,食物熟的时候，涂抹自己喜爱的酱类，加入调料。提醒各位一定要准备 2 把油刷哦！调料可以准备：辣椒粉，食用油（多准备一些哦，用不了带回来），酱油，孜然粉，五香粉.

本产品的建议零售价是¥ 25.00，品牌是超胜，形状是可折叠X型，货号是001，主件工艺是喷粉,其他，材质是铁喷涂，箱装数量是35，产地是河北文安，加工定制是否，规格(长*宽*高)是长400高400宽度可调节（cm）