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铁两种材质。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?锸保?澄锉匦胧苋鹊揭欢 潭炔湃菀追?妗h绻??婧螅?糠质澄镎吃诹送?苌希?得鞯鞍字驶姑挥型耆?苋龋?怖?换崴浩频鞍字氏宋??羰怯 憷啾慊嵝纬赏哑は窒蟆? 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、烧烤过程中按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,鸡谆,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)