外烧烤配件三件套烤具 烤夹+烤叉+烤铲 烧烤工具

产品名称	外烧烤配件三件套烤具 烤夹+烤叉+烤铲 烧烤工具
公司名称	义乌市畅飞电子商务商行
价格	面议
规格参数	建议零售价:￥5.00 品牌:畅飞 组件:叉,铲,夹
公司地址	浙江 义乌市 北苑柳青工业区
联系电话	15057929658

产品详情

烧烤步骤介绍

首先在炭网上铺一层木炭并堆成金字塔形，倒入酒精等助燃剂并让木炭充分吸收，时间约一分钟，如果选用的是易燃炭，则无须添加任何助燃剂。点燃预先准备好的条状纸条放进炉中，木炭开始燃烧。如果怕清理麻烦可在木炭下垫一张铝箔，但燃烧会受一定影响。这时木炭开始燃烧，并伴随有少量黑烟。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。此时用炭叉将木炭均匀摊开，用手置于烤网上方试探温度，手有炙热感为佳，这时便可以大鱼大肉地招呼了。对食物的加工可以有烧、焖、烘、煎等多种方式，其中“ 烧 ”属于明火烧烤也称直接烧烤；而其他的几种则称为间接烧烤。因此，烧烤也需要掌握一定的技巧。

直接烧烤

①把木炭放在烧烤炉炭架的中央。②把蔬菜肉类放在烤网中央直接烧烤。间接烧烤：通过苹果炉完成。①木炭点燃后置于炭架的两端。②肉类蔬菜摆放在烧烤架中部。③盖上炉盖，用风门调节火候，靠熏焖将食物制熟。

烧烤小技巧

1.生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭（粟炭）点燃，放炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。2．烤制：将食品串放在炉面上，凡是肉、排骨类的直接刷油（两面都刷）烤制，再翻来覆去地烤。串子看上去油泡翻滚，颜色变白变黄表示成熟，鸡爪等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短应根据火候大小、串子品种而定，但千万不能烤焦。边烤边刷油，待食物烤到九成熟时及时撒上辣粉、孜然角或粉。刷上油，稍烤一下即可食用。3．蔬菜类的应将串放在炉面上后，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀

，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油再烤几秒种即可食用。注意：1.用菜油、色拉油，禁用香油、猪油等。4．刷子沾上油后应在油缸上擦去多余的油，刷在串上不落入火中冒油烟为准。

产品属性

品名：巴比奇烧烤铲 烧烤夹 烧烤叉 烧烤三件套

规格：35cm

材质：木柄，4.8mm厚镀铬钢条

使用方法：烧烤铲等同与家里菜铲，用来翻转食材

烧烤夹用于夹取大的食材，如牛排，蔬菜等

烧烤叉用来叉鸡翅，土豆等

产品优点：木柄不烫手、功能多、可重复循环使用

* 关于物流 *

低于20kg，本公司默认发百世汇通。若运费有问题，请联系我们修改价格。

超过20kg，建议江浙沪以外客户选择物流。您可以选择专线物流，德邦物流，天地华宇等

* 关于发票 *

订单金额5000元以上可以代开税务发票

* 关于退货 *

本公司产品有另您不满的地方， 请及时联系，我们支持七天无理由退换货。

* 联系方式 *

电话： 15057929658 曾先生

qq: 1552799338

本产品的建议零售价是￥5.00，品牌是畅飞，组件是叉,铲,夹，材质是不锈钢，货号是5901，箱装数量是144套，产地是浙江