

烧烤用具供应商

产品名称	烧烤用具供应商
公司名称	平乡县平钢烧烤器具厂
价格	1.00/1
规格参数	品牌:平钢 型号:烧烤用具 运输:电议
公司地址	河北省邢台市平乡县平乡镇东徐庄
联系电话	0319-2051114 13313090512

产品详情

明火烧烤必备-平钢 [烧烤用具](#)

明火烤有三种

1.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、铁栅上烤制成熟的一种方法。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的方法。如韩国烧烤、日式烧烤即为炙烤。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，如新疆烤羊肉串等。明烤有直接烧烤和间接烧烤的区别。

2.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，放在火中烤制的一种方法，烤制时火不可过大，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，造成表皮焦枯。

3.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的一种烤法，注意要选择长度在30至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。烧烤食物，简单实用，富有情趣，但野外烧烤时，一定要注意用火的安全，以免引起火灾，乐极生悲。