四川万高达味烧烤配料批发,烧烤必备的调味料有哪些

产品名称	四川万高达味烧烤配料批发,烧烤必备的调味料有哪些
公司名称	四川万高达味食品有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	塘汛镇
联系电话	18048900934

产品详情

品牌万高达味	是否进口否
原产地四川	生产许可证编号QS5107030
净重（规格）70g	商品条形码6970443581159
保质期12个月	产品标准号DB 50/T394
储藏方法阴凉、干燥、通风处	等级一级

展开

四川万高达味烧烤配料批发,烧烤必备的调味料有哪些

品牌：万高达味

名称：烧烤调料,烧烤配料,烧烤调味料。

制作方法：

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。

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。

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。

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。

配料：泡椒500克，芝麻酱150克，花生酱200克，辣椒油40克，大蒜仁100克，花椒粉30克，味精80克，特鲜1号1包，鸡精100克，白糖20克，精盐40克。

先将泡椒剁细，大蒜瓣剥皮捣烂。

用一瓷器装入芝麻酱、花生酱、大蒜细沫、花椒粉，特鲜1号、鸡精、白糖、精盐等拌和均匀。

用菜油烧到八成熟放入泡椒细沫炸香，然后倒入瓷器调好的料中盖上盖子，让冷却后再尝一下，如果咸了，适当放点白糖味精，淡了加点盐即成飘香酱。