

批发铁板烤鸭肠串的做法以及酱配料的用法

产品名称	批发铁板烤鸭肠串的做法以及酱配料的用法
公司名称	鹿邑县真是味食品店
价格	.09/串
规格参数	厂家电话:15838085976 批发价格:量越大越便宜，最低8分多，电话联系
公司地址	鹿邑县南关国道，全国各省市皆可物流运输批发
联系电话	15838085976 15937183979

产品详情

真是味食品是国内知名的铁板鸭肠串生产批发供应商，面向全国的铁板烧烤老板以及批发供应商厂家直销优质鸭肠串。真是味的鸭肠串不仅鸭肠新鲜串大味道好，而且有秘制独家配方，可以让烤鸭肠串香飘四溢、味道独特、Q弹爽口、广受大众的喜爱。下面详细介绍一下真是味铁板鸭肠串酱料烧烤加工操作规程。

第一步：先提前把鸭肠串从冰箱里拿出来化冻；用200毫升凉开水（大概矿泉水瓶半瓶）稀释一斤的真是味秘制酱，想要味道更鲜可以再加50毫升耗油。

第二步：用常见的矿泉水瓶（瓶盖上打一小口）装上食用油，挤喷到鸭肠串上，然后把鸭肠中放到加热了的铁板上进行加热半分钟左右，同时用铁抹子按几下。

第三步：用刷子沾少许秘制酱刷到鸭肠串上，之后再鸭肠串在铁板上用铁抹子按压几下。

第四步：将秘制烧烤香料（用瓶盖上打一小口的矿泉水瓶装好）挤喷到鸭肠串上。

第五步：用辣椒面（可到市场上购买，用矿泉水瓶装上，瓶盖上打几个眼）喷到鸭肠串上，来回翻动几下后即可食用！

【注意】真是味食品秘制酱料的用法与用量：每一万串鸭肠串大概需要二斤秘制酱，每斤酱需要200毫升凉开水调成糊状；每一万串鸭肠串大概再需要秘制香料一斤，可直接使用。真是味食品是正规注册食品企业，提供优质鸭肠串、秘制酱料、贴心服务，竭诚与您一道走上致富之路，有问题请来电。

鹿邑县真是味食品铁板鸭肠串批发，欢迎您来电话咨询批发采购

电话：15838085976（同微信）

经理：刘德坤

网址：<http://www.zswsp.com/>

地址：中国.河南.鹿邑。。全国都可以发货，当天直达。