

秘制烧烤底料贴牌 秘制烧烤底料 嘉辉厂家订做

产品名称	秘制烧烤底料贴牌 秘制烧烤底料 嘉辉厂家订做
公司名称	四川省嘉辉食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县新津工业园区兴园12路139号
联系电话	15202865819

产品详情

烤肉虽然美味，但吃起来仍不免让我们有所顾虑：因为烤肉容易致ai，有时吃完后还会吃坏肚子。营养学家告诉我们：其实，在烤和吃的过程中多加注意，美味和健康一样可以兼得。下面就来看看，哪些烧烤方法是错误的：

错误一：烤得太焦。烧焦的物质很容易致ai，而肉类油脂滴到炭火时，产生的多环芳烃会随烟挥发附着在食物上，也是很强的致ai物。

解决办法：烤肉时最好用锡箔纸包起，以避免吃下致ai物。一旦烧焦，一定要将烧焦的部位扔掉，绝对不可食用。

错误二：烤肉酱放得太多。一般在烤肉前用酱油等腌制，而烤时又需加入许多烤肉酱，这样会导致吃下过多盐分。

解决办法：最好的方式是用低盐酱油腌制，如此就不需再使用烤肉酱；或者烤肉酱在使用前先加饮用水稀释，如果因此太稀而不好沾附，可加点儿太白粉勾芡。

错误三：生熟食器具不分烤肉时生熟食所用的碗盘、筷子等器具没有分开，易导致交互感染而吃坏肚子。

解决办法：准备两套餐具，以避免熟食受到污染。

除了烧烤方法，我们对烤肉太油腻的担忧也是可以想办法解决的。

担忧一：油脂太多烤肉材料一般都是肉类等高热量食物，再加上使用烤肉酱等，油脂含量过高，容易造成身体脂肪堆积。

解决办法：选用烧烤材料时尽量选择瘦肉和脂肪酸含量高的鱼类，不要吃肥肉等。另外，还可以搭配吃些蔬菜，以减少油腻。另外，保持细嚼慢咽，餐后多运动，都是消耗脂肪的好办法。

担忧二：胆固醇太高，纤维太少烤肉中经常以肉类和海鲜为主，胆固醇含量很高，纤维摄入往往不足。

解决办法：应多选用茭白、青椒等食物，且多摄取柳橙等维他命C含量高的水果，不仅热量低，富含维生素，还有丰富的果胶及纤维质，可以促进排便，秘制烧烤底料代加工价格，降低胆固醇。另外维他命C也有很好的防ai效果。

烧烤易感染寄生虫

烧烤食物外焦里嫩，有的肉里面还没有熟透，甚至还是生肉，若尚未烤熟的生肉是不合格的肉，如“米猪肉”，秘制烧烤底料贴牌厂，食者可能会感染上寄1生虫，埋下了罹患脑囊虫病的隐患。

1. 影响青少年视力。据美国一项权威研究结果显示，食用过多的烧煮熏烤太过的肉食将受到寄1生虫等疾病的威胁，严重影响青少年的视力，造成眼睛近视。

2. 甚于油炸危害，比油炸食品还要垃圾。烧烤食物的种类逐年扩大，安全性已是备受质疑，认为烧烤类食品位居垃圾食品之首，危害超过了油炸食品。美国卫1生部公布了新的致 á i物名单，列出高温烧烤食物。

3. 经过烧烤，食物的性质偏向燥热，加之多种调味品使用，很是辛辣刺激，会大大刺激胃肠道蠕动及消化液的分泌，可能损伤消化道黏膜，还会影响体质的平衡，令人“上火”。

4. 现代病元凶。毒性大，北京朝阳医院职业病与中毒医学科主任郝凤桐分析说，因这类食物所含的脂肪高、热量高，而高1血压、糖尿1病、心血管疾病等“现代病”与之有很大关系。结论不难得出，从营养、食品安全角度看，烧烤类食物都不可取。

5. 严重污染大气，这种由羊油滴在炭火上而产生的浓烟中，含有污染大气环境的细颗粒，对这种细颗粒还没有好的办法能够去除。严重影响环境景观和空气能见度。无照经营的街头烧烤是《食品卫生法》中明令禁止的，但大店同样问题很多室内烧烤虽有烟道但排量大，危害更重。周围居民叫苦连天。治理不可抓小放大。

6. 烧烤形成了畸形的消费产业，我们的环境与健康均受到伤害，除了老板们鼓了腰包。倡议大家尽量不去烧烤店消费，保护我们共同的环境与健康。

羊肉串（新疆风味）

新疆羊肉串是新疆的传统美食，发源于新疆河，喀什民间，至今有1450多年的历史了，起初为维吾尔族人民所喜食，以后为新疆13个民族的共同食品，每逢节假日或招待来宾用，都爱吃羊肉串。制作简单、经济实惠克边烤边吃，风味特佳。

烤羊肉串（一）

配方：羊肉500克、洋葱3705克、精盐孜然粉各12.5克、辣椒粉7.5克。

做法：1、将羊肉切成厚片、洋葱切碎，然后把羊肉、洋葱在一起腌制半小时，再用铁签将肉串穿起。

2、将烤肉串专用铁槽加木炭烧热，把肉串架在铁槽上，撒上盐、辣椒粉、孜然粉烤大约5分钟左右，翻身撒上精盐、辣椒粉、孜然粉继续烤数分钟即可。孜然粉是新疆的一种特产调味料，（如同大茴香）研成粉。

特点：肉色红润、味香鲜嫩、孜然味浓。

烤羊肉串（二）

配方：羊肉500克、姜片15克、孜然粉5克、料酒15克、精盐8克、辣椒面5克

做法：1、生姜片剁成末，加少许，挤了汁。

2、羊肉剔取筋、皮，切成1厘米厚见方的厚片，拌上料酒、姜汁、精盐腌制20分钟，沥干拌上辣椒，孜然粉，秘制烧烤底料贴牌，再腌制10-20分钟，取出抹去碎料。

3、取铁签子数根，每根串上5片羊肉，放在炭火上烤熟即可。

特点：鲜嫩、香嫩、毫无腥。

烤羊肉串（三）

配方：羊肉500克、洋葱、青椒各83克，大蒜、油各33克，薄荷汁83毫升，盐克，秘制烧烤底料，玉米粉、胡椒粉、辣椒油，芥末酱各少许，酸葡萄酒、沙司各适量。

做法：1、将羊肉洗干净切成20块，把洋葱、青椒切成方块，然后用签子串起洋葱、青椒羊肉各一块，反复穿六次，撒上盐、胡椒粉、大蒜末、玉米粉，再撒上白葡萄酒、薄荷汁抹点油。

2、沙司做法：在番茄酱中放少许酸葡萄酒，辣椒油，芥末酱加入一点搅拌均匀，加讨好口味即可，跟羊肉串上席。

3、把穿好的羊肉串放在炭火上烤至八成熟，即可装盘上席。

特点：清香适口、肉质不腻。

秘制烧烤底料贴牌-秘制烧烤底料-嘉辉厂家订做(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。秘制烧烤底料贴牌-秘制烧烤底料-嘉辉厂家订做(查看)是四川省嘉辉食品有限公司（www.scjhsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。