

麻辣烧烤底料贴牌 烧烤底料贴牌 嘉辉全网低价

产品名称	麻辣烧烤底料贴牌 烧烤底料贴牌 嘉辉全网低价
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

烤羊肉串（一）

配方：羊肉500克、料酒5克，白糖3克、葱姜末各5克，盐5克、味素5克、辣椒油10克、香醋3克、酱油8克。

做法：1、将羊肉筋、膜剔净切成3厘米的片，秘制烧烤底料贴牌，用料酒、白糖葱姜末腌制30分钟。用无1毒的钎子将腌制的羊肉串穿好。放在炉子上翻烤，呈金黄色即可。蘸上调味即可食用。

特点：鲜嫩醇香，别具风味。

烤羊肉串（二）

配方：羊肉500克，盐7.5克，味素5克、胡椒粉5克、白糖3克、鸡蛋1个，松肉粉15克，色拉油10克，料酒10克，麻辣粉5克，胡椒粉5克，葱头5克。

做法：1、将羊肉切成2厘米长，宽1厘米，厚0.7厘米的条放置容器里，葱头切末。

2、把盐、味素、胡椒粉、白糖、鸡蛋打散、松肉粉、色拉油一半、料酒、麻辣粉、胡椒粉、葱末置于容器内腌制30分钟。

3、用竹签或铁钎穿好，放在无烟炭火炉上翻烤，中间刷点色拉油，呈金黄色即可。

特点：鲜嫩、麻辣爽口，经典烧烤底料贴牌，突出四川爱吃辣的风格。

烤羊肉串（三）（黑龙江）

配方：羊肉500克、盐3克、味素5克，鸡蛋1个，葱姜各5克、十三香5克，松肉粉10克、料油15克，料酒5克、辣椒面、孜然粉、芝麻面少许。

做法：1、将羊肉切成小块置于容器内，放入盐、味素、鸡蛋、葱姜末、十三香、松肉粉、料油一半、料酒腌制30分钟。

2、将肉块用竹签串成串置于烤炉上翻烤，烤制过程中可视肉串干湿程度刷些料油。

3、三分钟，将好时撒些辣椒粉及孜然粉和芝麻面，即可食用。

特点：色、香、味俱全，烧烤底料贴牌，风味无比。

价值万元的烧烤撒料绝密配方及烧烤妙招

一，自制撒料1：

孜然粉1斤、苏子粉8两、白芝麻1斤、花生米1斤（搅碎）味精、盐、鸡粉适量、细辣椒粉适量调色。

二，自制撒料-盐300g，辣椒粉30g，乙基麦芽粉15g，13香20g，胡椒粉20g，味精50g.先把盐炒香放凉，与其它料混合既可。

三，撒料的制作；原料：细盐1500克，沙姜粉100克，胡椒粉200克，五香粉50克，辣椒面250克，味精200克，香兰素20克。制作：干锅烧热，放入细盐小火翻炒15分钟，再放入沙姜粉、胡椒粉、五香粉、辣椒面、味精、香兰素调味后出锅即可。

四，1) 特色撒料：辣味撒料：辣椒炒香，打成细末备用，辣椒末1000克、味精25克、胡椒粉25克、十三香25克、孜然粉25克、精盐少许一起拌匀即可（也可加入少许芝麻粉、沙姜粉、白糖；加入1%-2%的味香素可以增加炸品的肉香味。麻味撒料：花椒炒香，打成细末备用，花椒末1000克、味精25克、胡椒粉25克、十三香25克、孜然粉25克、精盐少许一起拌匀即可（也可加入少许芝麻粉、沙姜粉、白糖；加入1%-2%的味香素可以增加炸品的肉香味。椒盐味撒料：花椒50克、精盐50克一起放入锅中炒香，凉了之后研成细末即可。

烧烤后吃根香蕉：烧烤类食品会产生较多的苯并芘等致ai物。军事医学科学院食品与营养系博士芮莉莉表示，最新研究发现，香蕉能在一定程度上抑制苯并芘的致ai作用，保护胃肠。

烧烤后吃个梨：梨是很多人喜爱的水果，它不但鲜嫩多汁，并且含有丰富的维生素、膳食纤维和钙、磷、铁、碘等微量元素。经常吃梨，不仅能预防便秘，还能促进人体内致ai物质的排出。调查结果显示，吸烟或者吃烤肉等在体内聚集的强致ai物质多环芳香烃，在吃梨后会显著降低，特别是喝了加热过的梨

汁。专家建议，麻辣烧烤底料贴牌，在人们热衷于吃煎烤食品、快餐类食品的今天，饭后吃个梨不失为一种值得推荐的健康生活方式。

吃完烧烤吃猕猴桃：猕猴桃含有丰富的碳水化合物、膳食纤维、维生素和微量元素，尤其是维生素C、维生素A和叶酸的含量较高，因而被誉为“维C王”。它含有优良的膳食纤维和丰富的抗氧化物质，能够起到清热降火、润燥通便、增强人体免疫力的作用。

麻辣烧烤底料贴牌-烧烤底料贴牌-嘉辉全网低价(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。麻辣烧烤底料贴牌-烧烤底料贴牌-嘉辉全网低价(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。