麻辣烧烤底料厂家批发 烧烤底料厂家批发 嘉辉厂家直销

产品名称	麻辣烧烤底料厂家批发 烧烤底料厂家批发 嘉辉厂家直销
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

烧烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，间接烤制也分为铁板，自助烧烤底料厂家批发，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。一、原木木炭，二、机制木炭，三、工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木就是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烧烤地味道比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道一般。

使用材料

主要用具

烧烤叉，金属烧烤针，竹制烧烤签，大块烧烤炭（人均1.5斤可烧3小时），锡纸，烧烤网，小刀，木筷子（生熟分开），烧烤扫，一次性纸碗（装食物），金属盆（装调料，耐高温），一次性纸杯，烧烤夹，一次性手套，炭夹，大盆（装烧烤食物），生火树枝树叶等，打火机，扇子或竹筒（鼓风用）

主要食物

腌制：鸡翅膀，鸡腿，猪扒，鸡扒，牛扒，羊肉串，骨肉相连（鸡肉与软骨），

猪排（用锡纸包），牛排（用锡纸包）

非腌制：玉米，秋刀鱼，大型贝类（如青口，带子），浸泡过的鱿鱼干，脆皮肠，黑椒肠，香肠，玉米肠，素鸡，牛肉丸，墨鱼丸（易焦），薄土豆片，番薯片，虾，茄子，浸泡香菇，青椒，墨鱼仔

户外烤制

首先在炭网上铺一层木炭并堆成金字塔形，倒入酒精等助燃剂并让木炭充分吸收，秘制烧烤底料厂家批发，时间约一分钟，如果选用的是易燃炭，则无须添加任何助燃剂。明火逐渐减小或消失，木炭表面出现白色灰状物，烧烤底料厂家批发，表明已到达理想的烧烤温度。此时用炭叉将木炭均匀摊开，用手置于烤网上方试探温度，手有炙热感为佳，这时便可以大鱼大肉地招呼了。对食物的加工可以有烧、焖、烘、煎等多种方式，其中“ 烧 ”属于明火烧烤也称直接烧烤；而其他的几种则称为间接烧烤。因此，烧烤也需要掌握一定的技巧。

直接烧烤：

①把木炭放在烧烤炉炭架的中央。

②把蔬菜肉类放在烤网中央直接烧烤。

间接烧烤：

通过苹果炉完成。

①木炭点燃后置于炭架的两端。

②肉类蔬菜摆放在烧烤架中部。

③盖上炉盖，用风门调节火候，靠熏焖将食物制熟。

户外烧烤的其他事项

1、带上烫伤药还是必要的，云南白药比较好。

2、既然是野外烧烤，服装上要符合野外的环境，穿着休闲些。最1好不要穿皮鞋，也不要穿化纤衣物，蹦出来的火星很容易就会把化纤衣服烧个洞。

3、碳的话，需要是空心碳2大包、钢碳4大包，具体点火记得要用固体酒精，然后带些报纸，麻辣烧烤底料厂家批发，先用酒精磨在报纸上，然后点燃报纸把碳放在上面，开始用空心碳，点后用钢碳。

4、找个合适的天气，风不要超过三级！

一、 烧烤撒料 辣椒和花椒炒香，分别打成细末备用。 用1斤的比例，味精0.25两、胡椒粉0.25两、十三香0.25两、孜然粉0.25两、花 椒面2两、辣椒面7两、盐少许一起拌匀 即可。

二、自制撒料粉（将孜然粉 20 克、花 椒粉 10 克、辣椒粉 10 克、盐 0.5 克、 鸡粉 2 克、味精 1 克拌匀）

三、烧烤沾食料（韩式自助烧烤干调 料） 配制方法如下： 花生粉（熟的.要原味的 .磨到芝麻粒的

一倍大小）500克..芝麻粒（熟的）200 克.大豆粉（熟的）50克.小茴香粉8克.孜然粉30克.香菜子粉15克.香菜仔粉 白胡 椒5克..盐12克..味精（细）10克..一起调和..撒在烤好的肉上或沾食吃..盐的用量 只是参考量..要视你处顾客的口味酌量加减.香辣味另添加辣椒粉12－15克.. < 加上咖喱粉，桃酥碎就是韩式盘烤的沾 料》特点：味道鲜香.去油腻.提味道.消食.适 合韩式自助烧烤

麻辣烧烤底料厂家批发-烧烤底料厂家批发-嘉辉厂家直销(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。麻辣烧烤底料厂家批发-烧烤底料厂家批发-嘉辉厂家直销(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。