

# 秘制烧烤底料贴牌厂 烧烤底料贴牌厂 嘉辉厂家直销

产品名称	秘制烧烤底料贴牌厂 烧烤底料贴牌厂 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，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），麻辣烧烤底料贴牌厂，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

## 鸡翅、鸡腿、鸭翅

配料：麻辣臭干子90克、精盐40克、味精50克、特鲜一号40克、葱姜末各40克、松肉粉20克、白糖10克、料酒50克、生粉200克、鸡肉香精20克、（以5公斤做试验）。

方法：将上述原料和5公斤主料充分搅拌均匀，腌制20-40分钟穿串半成品。如果搅和时干燥应适当加水，使其调料完全粘上肉食上面。这些是生料烤制，不必煮熟。

## 鸡、鸭、鹅、爪类

配料：精盐40克、姜末50克、味精50克、葱段100克、花椒粒50克、（以上5公斤做试验）。

制作方法：把原料洗净放入锅中，加水淹没为止，让如精盐、生姜（拍碎）、味精、香葱头、花椒、用中火煮熟待爪泡大伸直，用竹签一穿即破时捞出，凉透后每串穿2个待烤。

## 鱼类以5公斤做试验

配方：麻辣臭干子90克、咖喱粉10克、精盐60克、白糖50克、味精50克、特鲜一号40克、牛肉香精10克、香飘酱100克、将以上原料和鱼搅拌均匀腌制1小时待用。

制作方法：将上述原料和鲜鱼充分拌匀，干湿掌握与肉串相同，烧烤底料贴牌厂，腌制20分钟左右待烤。各种类型的鱼克穿成半边鱼、鱼串、全鱼、鱼尾等多个品种。

## 烤羊肉串（一）

配方：羊里脊肉（后腿1千克）、香油70克、精盐、花椒几个各5克，胡椒粉5克，味素5克，酱油12克。

制作方法：1、将羊肉洗干净后切成3厘米见方的后0.6厘米的方块，用铁签穿起来。

2、在酱油中加入味素2克搅拌均匀。把辣椒粉、花椒粉、盐、味素（适量）放在一起拌成椒盐。

3、把羊肉串平架在炭火上烤，一边烤，秘制烧烤底料贴牌厂，一边把调好的酱油均匀的分2-3次刷在肉上，饼均匀的撒上椒盐烤2-3分钟，当肉成酱黄色时，反过来用同样的方法烤另一面。

4、双面考好后，都刷上香油，连肉签子一起放在盘子上即可。

特点：色泽油亮，肉质鲜嫩软脆，味道麻辣醇香，独具特别风味。

## 烤羊肉串（二）

配方：羊肉500克、葱头125克、鸡蛋2个、精盐3克、胡椒粉205克、玉米粉5克、孜然粉5克、辣椒面5克。

制作方法：1、将羊肉洗净去筋，切成像眼块。

2、姜葱头洗净切末，自助烧烤底料贴牌厂，把鸡蛋磕在碗内，加入葱头末、胡椒粉、玉米粉等调匀，再放入羊肉块搅匀，腌好，融肉签串成串、

3、将烤炉放入木炭，点着后摊匀，将肉串放在烤炉上，先烤一面，边烤边撒上辣椒面、精盐、孜然，烧烤一会后，反过来再撒些精盐、辣椒面和孜然，靠另一面。靠几分钟后，反过来再烤另一面，直到烤熟即可。

秘制烧烤底料贴牌厂-烧烤底料贴牌厂-嘉辉厂家直销(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。秘制烧烤底料贴牌厂-烧烤底料贴牌厂-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。