

秘制烧烤底料工厂批发 秘制烧烤底料 嘉辉厂家订制

产品名称	秘制烧烤底料工厂批发 秘制烧烤底料 嘉辉厂家订制
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

烧烤注意事项：

- 1、穿串用的签子先用水浸泡2小时，防止烤时把竹签靠断。
- 2、先将烤炉清理干净，烤制过程中，用手转动炉体外竹签的上部，肉串翻动1-2次即可，食肉串受热均匀。串子看上去油泡翻滚，颜色变白变黄表示即将成熟。鸡爪应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破皮刷油烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟，烤制时间长短应根据火候大小，串子品种而定。等食物烤到九成熟时及时撒上辣椒粉、孜然粉。刷上油，稍微烤一下即可出炉出售。不吃辣椒的不加辣椒粉。
- 3、要控制好炉内的温度，温度高时，及时关上进风口，温度低时打开。及时添加木炭。
- 4、用菜油、色拉油、禁用香油、猪油等。刷子蘸上油后再油缸上擦去多余的油。
- 5、要保持小吃车的整体卫生。

烤羊肉串（一）

配方：羊里脊肉（后腿1千克）、香油70克、精盐、花几个各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，一边把调好的酱油均匀的分2-3次刷在肉上，并均匀的撒上椒盐烤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，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，秘制烧烤底料贴牌厂，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。

小心甜蜜陷阱

烧烤时，想食物加添美味，很多人都爱在烧烤食物上涂蜜糖，有时买两瓶蜜糖都不够用。因为有些人爱甜甜的味道，蜜糖加完一次又一次，却未想到一汤匙蜜糖已有65卡路里，大大增加了热量的摄取！其实想增添食物鲜味，又想健康点，营养师建议大家，涂一次蜜糖便足够了，其后不妨选用黑椒粉、芥辣等天然调味品，以增加食物的冶味。

善用保护罩

讲到底，将食物烧烤是不太健康的，由于肉类于高温下直接燃烧，被分解的脂肪滴于炭上，再与肉类之蛋白质结合，就会产生一种叫苯并芘的致ai物，有机会黏附食物上，秘制烧烤底料，故建议大家只将部分食物作烧烤，而另外的可尝试“反传统”方法，将食物用锡纸包裹后才加热，秘制烧烤底料工厂批发，便能将致ai机会大大减低。

此外，刀叉、剪刀等亦是BBQ的重要“助手”。烧烤时，三五知己一边闲话家常，一边烧烤，一不提防，半条香肠烧焦了，烧焦部分含致ai物，总不能放进肚子，但又唔想浪费，就可以利用剪刀剪去烧焦部分。同时剪刀也可用来剪去食物的肥膏，一举两得。

以锡纸包裹蔬菜加热，秘制烧烤底料代加工厂家，又健康，又能减少致ai物质的产生。

番薯含丰富纤维之余，亦易饱肚，也是烧烤健康之选。

秘制烧烤底料工厂批发-秘制烧烤底料-嘉辉厂家订制(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。秘制烧烤底料工厂批发-秘制烧烤底料-嘉辉厂家订制(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。