

正宗烧烤底料厂家批发 烧烤底料 嘉辉品质保障

产品名称	正宗烧烤底料厂家批发 烧烤底料 嘉辉品质保障
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

伏羲是中国文明代表人物“三皇之首”，《三字经》中有“自羲农，至黄帝，号三皇据上世”。创造精神是伏羲文化精神。在远古时代，河里、湖泊里、海里有许多鱼，天空有许多鸟，地上有许多兽类，人们不会捕1捉。人们手提一根树干在水边等着，看着鱼游过来就打一棒子，靠这种方法偶尔才能捕到几条鱼。伏羲将野麻，晒成干搓成绳，然后用细一些的绳子编成网，正宗烧烤底料代加工定制，教人们捕1鱼；用粗一些的绳子编成网，教人们捕鸟捕兽。这比只吃树上野果要好多了，但是生鱼生鸟吃起来味道并不好，严重的是有的弄不好，吃了还要闹肚子生病。当伏羲取来天火后，便教人们用火把鸟儿、鱼儿烤熟了吃。从此，人们吃着香喷喷的烤肉，身体也就更健康了。为了纪念伏羲，人们把他称“庖牺”即“第一个用火烤熟兽肉的人”。

现代人如果身处自然界中，没有其他炊具而只有火和生食物的时候，怎么解决吃的问题呢？大概不得不采取较为原始的办法了。这不是回忆和再现，而是实实在在的努力。在野炊中获得食物的乐趣，烧烤底料，同时可以让人们思考祖先在饮食文化史1上的艰辛探索，从而对祖先的聪明才智发出由衷的赞叹。

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，正宗烧烤底料厂家批发，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，正宗烧烤底料加工价格，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，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，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，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。

六种东北烤串的配制方法：

1、烧烤A料

作用：当味精用，是烧烤过程中的撒料。

制作：味粉5斤，鲜味宝2斤，黑、白胡椒粉各2两，五香粉15克，拌匀即可。

2、烧烤B料

作用：腌渍用料，主要用于羊肉类和鸡脖、鸡翅等鸡肉类原料。腌渍时间根据肉块大小而定，夏季常温条件下，鸡翅中腌渍2小时即可，原料块越大则腌渍需要的时间越长。

制作：腐乳10克，韭菜花10克，香油10克，通化红葡萄酒20克，沙姜粉20克，五香粉15克，财神蚝油10克，大蒜末20克，味精20克，黑白胡椒粉各10克，葱姜末各20克，拌匀即可。

3、烧烤C料

作用：基本调味和上色。比如做生烤鸡头，烤前先刷一层此料，使原料有底味底色。

制作：酱油320克，水150克，花椒15克，八角10克，葱、姜各20克，上火烧开，晾凉，浸泡三四个小时以后去渣取汁即可。

4、烧烤D料

作用：烤好后临上桌前刷上此料，或者刷上后再烤一下，可以进一步增加颜色，并把味定住。

制作：天津蒜茸辣酱5袋，啤酒200克，味精20克，调匀即可。

5、烧烤E料

作用：主要用作炭烧鸽的注射料和撒料，增香，去腥，增加嫩度。也可用于鸡鸭羊肉等大部分荤类原料的腌渍。

制作：味精10斤，鲜味宝2袋，五香粉30克，沙姜粉30克，花椒面15克，八角粉10克，乙基麦芽酚250克，松肉粉15克，嫩肉粉15克，拌匀即可。

6、烧烤多用油

作用：保持原料湿润，使其不易发柴、发干或被烤糊，增香。

制作：生鸡油10斤，切大块入锅，加葱姜蒜各200克、花椒八角各100克、香汁20克、香菜100克、芹菜100克，上火熬40分钟至出香，冷却之后去掉鸡油油渣即可。

正宗烧烤底料厂家批发-烧烤底料-嘉辉品质保障(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。正宗烧烤底料厂家批发-烧烤底料-嘉辉品质保障(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。