

青岛烧烤料 南益食品 烧烤料

产品名称	青岛烧烤料 南益食品 烧烤料
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

产品详情

烧烤料

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，烧烤料，凉了之后研成细末即可。

烧烤料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

脆香烧烤重点应掌握好调料配方，烤制等两个重要点，其它易学会。下面就其工艺介绍如下：

一、选料凡无病无毒无腐烂，颜色新鲜的猪，牛，羊，鸡，鹅，蛙，济南烧烤料，菜，水果，等各类食品都能用此法腌泡烤制。

二、配方1、肉串类：5公斤鲜肉计应加入香料的份量。配方1：鲜疆羊肉串料（武汉产）1.5包，味精（鲜度在99%，以下全用此鲜度）70—90克，精盐36克，特鲜1号1包（武汉产），姜、香葱（剁细）各40克，

白糖7克，肉松粉25克，红薯淀粉250克。将上述原料放在切好的肉条中拌和均匀，腌泡10分钟即可用竹签穿串待烤。

邢台市南益食品有限公司为您介绍烤肉料的配方

准备好除盐外所有的调料（盐可以单独撒，根据每个人的口味）。

这些是主料：辣椒粉、孜然粉、小茴香，量多。

黑胡椒粉和五香粉是辅料，量少。

搅拌均匀即可，注意碾碎小颗粒。

可以腌制好肉以后再烤，也可以烤的时候撒，青岛烧烤料，盐随意。

调料的量可以随时调整。

欢迎致电南益食品！

目前，公司通过健全的国内销售网络，已将我公司生产的各种产品推向了全国市场，相信公司调味品产品的销售将会越来越好。

青岛烧烤料-南益食品(在线咨询)-烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。青岛烧烤料-南益食品(在线咨询)-烧烤料是邢台市南益食品有限公司（nanyifood.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：张二虎。