

# 烧烤料粉 乌海烧烤料 南益食品

产品名称	烧烤料粉 乌海烧烤料 南益食品
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

### 绝密烧烤配方

邢台市南益食品有限公司为您介绍

排骨类：所有动物排骨都按以下配方调制：5公斤鲜排骨，加入十三香110克，五香粉20克，精盐36克，烧烤料粉，松肉粉30粉、白糖8克、味精80克、特鲜1号1包，乌海烧烤料，生姜、香葱（剁细）各40克，红薯淀粉150克。

上述原料和排骨拌均匀后腌脆20分钟穿串待烤

6、蔬菜类：南瓜、茄子、片、土豆、玉米棒、白菜等多个品种配方为：

红薯淀粉500克、精盐1500克、味精（细粉）400克，特鲜1号2包、十三香420克、白糖30克、芝麻150克。紫I草粉（食用香料）50克，将上述混合均匀即成香精粉装袋备用

烤时先将穿好的蔬菜串平放在炉上，再用汤匙装上海粉倒在蔬菜块上，每串放1克左右，每边放0.5克，在用毛刷沾油刷湿均匀烤制。放入香精的多少你可先烤3-5串自己品尝，根据当地人口味再增减香粉量。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

鸡翅、鸡尖、鸡腿、鸭翅等所有鸡、鹅、山鸡、鹌鹑、乳鸽等食品。其配方如下：5公斤食品需要加入：麻辣臭干料(武汉产)2包，精盐60克，味精90克，烧烤料大全，特鲜1号1包，生姜、香葱(剁细)各30克，松肉粉20克，白糖7克，红薯淀粉150克将上述原料和5公斤食品充分拌匀，腌泡20分钟穿成串。如果拌合时干燥、料沾不上，应适当加水，让其调料完全沾在肉食上面，怎么配烧烤料，不宜过稀。这些都是生料烤制。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

穿串先将应烤的肉、蔬菜洗净，然后把肉切成2-4厘米长、宽0.8厘米的方形肉条（也可自定）：排骨根据你地市价自定切块定价；鱼打鳞后破开清除肚肠洗净切成长12厘米的块或长不限的全鱼：藕以穿生藕。然后竹签穿成串：肉穿成丁字形：鱼、茄子等大串每串用两根签子。

烧烤配料的出现可以解决大家的这个问题，腌好以后直接烤制，当然如果感觉辣味或者咸味不足的话，在烧烤的时候还可以撒上一些辣椒粉，这样会使味道更加丰富，口感更好。

烧烤料粉-乌海烧烤料-南益食品由邢台市南益食品有限公司提供。邢台市南益食品有限公司（nanyifood.com）位于南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前南益食品在机械加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。南益食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。南益食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。