绍兴烧烤调味料 南益食品 烧烤调味料

产品名称	绍兴烧烤调味料 南益食品 烧烤调味料
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

最常用的烧烤调料都有哪些呢？

邢台市南益食品有限公司为您介绍

烧烤调料是用来烧烤肉串、鸡翅、鸡肉等专用调味品。不但使烧烤的口味多样化，还可以去除一些肉类中腥味，湖州烧烤调味料，增加食物的口感和香味，烤出来的食物肉质鲜美，风味独特，让人食欲大开。

孜然粉：孜然粉主要由茴香和八角、桂皮等香料一起调配磨制成的，长用于烹饪牛羊肉能够去腥味。

烧烤粉：加入烧烤粉烤制出来的食物，烧烤调味料，保持了烧烤色泽，长用于烹饪烤羊、鸡、蔬菜及豆制品。

烧烤料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

孜然粉1斤、苏l子粉8两、白芝麻1斤、 花生米1斤（搅碎）味精、盐、鸡粉适 量、细辣椒粉适量调色。

自制撒料-盐300g，辣椒粉30g，乙l基麦芽粉15g， 13香20g，胡椒粉20g，味精50g.先把盐炒香放凉，与其它料混合既可。

撒料的制作；原料：细盐1500克，沙姜粉100克，胡
椒粉200克，五香粉50克，绍兴烧烤调味料，辣椒面250 克，味精200克，香兰素20克。
制作：干锅烧热，放入细盐小火翻炒15 分钟，嘉兴烧烤调味料，再放入沙姜粉、胡椒粉、五香粉、辣椒面、味精、香兰素调味后出锅 即可。

邢台市南益食品有限公司为您介绍最l常l用的烧烤调料都有哪些呢？

花椒粉：花椒粉是用花椒制成的香料。在烧烤肉类食物时是用，会使肉类更加香味四溢。

茴香粒：茴香粒是烧烤肉类和制作卤汁食品的必用之品，能除肉中的腥气。

烧烤汁：烧烤汁是以多种天然香辛料的提液为基料，加多种辅料调配而成。呈黑褐色味鲜香浓。

欢迎致电邢台市南益食品！

绍兴烧烤调味料-南益食品(在线咨询)-烧烤调味料由邢台市南益食品有限公司提供。绍兴烧烤调味料-南益食品(在线咨询)-烧烤调味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。