

# 南益食品优质商家 南宁烧烤调味料 烧烤调味料

产品名称	南益食品优质商家 南宁烧烤调味料 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

### 烧烤调味料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

调料主要就是油、盐、味精、孜然粉和香葱。

一些肉类的食材，你可以在烤制之前，用葱，姜，盐，味精，南宁烧烤调味料，料酒等腌制入味，然后再用铁质的签子串成长串。将淀粉调制成糊状，里面放入一些蛋清，沿着顺时针的方向进行不停地搅拌，做成蛋泡糊。把肉串蘸上一些蛋泡糊后放进去，用筷子进行翻动，烧烤调味料，

大概5分钟左右拿出来刷上酱就可以吃了。蔬菜类的食材，在烤的过程中要适当的刷一点油，才不会烤到焦干，当食材变软快熟的时候，再依次放入孜然、盐、味精和葱就可以了。最好要在石台下面垫一层锡纸，保证食材的干净度

### 烧烤料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

孜然粉1斤、苏子粉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，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，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

烧烤时有腌制料和料粉，下面介绍下制作步骤：

材料：瘦肉，五香粉，鸡粉，十三香，葱姜，胡椒粉，生粉，鸡蛋。大蒜，小米辣，盐，味精，白糖，辣鲜露，一品鲜，红油，花椒面，辣椒粉，孜然粉，姜粉，芝麻面。

- 1、将瘦肉切好块状或者片状。
- 2、将瘦肉1千克，五香粉10克，鸡粉20克，十三香10克，葱姜各200克，胡椒粉5克，生粉20克，鸡蛋2个。将调料放进切好的肉块中搅拌均匀。
- 3、腌好后使用竹签将肉块穿在一起进行烤。
- 4、刷酱。等到肉串被烤至8成熟后，用刷子刷上一层蒜酱。
- 5、撒盐 { 根据自己口味撒量 }。肉串刷上酱烤制一会后，撒入适量的盐，北海烧烤调味料，此时肉串九成熟，加盐也不用担心肉串脱水和不易烤熟了。盐可以装到一个易拉罐中，一面用钢钉扎几个洞。
- 6、撒料粉，秘制撒料粉配方。花椒面25克【辣椒面可以放也可以不用放】，辣椒粉50克，新疆烧烤调味料，孜然粉75克，姜粉50克，细盐50克，味精50克（味精粉末状）芝麻面100克，混合后就是撒料。
- 7、肉串放盐烤制10成熟时，停止烤制，在肉串上撒上一些撒料粉，然后就完成了。

南益食品优质商家(图)-南宁烧烤调味料-烧烤调味料由邢台市南益食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。邢台市南益食品有限公司（nanyifood.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!