

白城烧烤调味料 烧烤调味料 南益食品

产品名称	白城烧烤调味料 烧烤调味料 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

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

胡椒粉：胡椒粉分两种。白胡椒粉为成熟的果实制成，气味较浓；黑胡椒粉是未成熟而晒干的果实制成，气味较淡。

辣椒粉：辣椒粉是红色或黄色的粉末，由红辣椒、黄辣椒、辣椒籽及部分辣椒杆碾细而成的混合物，有香辣味。

肉桂粉：肉桂粉是由肉桂或大叶清化桂的干皮、枝皮制成的粉末，多用于面包等的制作。

咖喱粉：咖喱粉是含15种或更多香辛料的混合调味料，烧烤调味料，金黄色，可用少量提高食物风味，味浓烈。

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，通化烧烤调味料，味精90克，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，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

撒料的配制；蘸料(苏子50克焙熟打碎，花生碎100克，芝麻100克，松原烧烤调味料，辣椒粉适量拌匀即可)上桌。

烧烤撒料 炒烤料的制作：将1.5斤孜然粒入净锅炒香后磨成粉，红干椒1斤用无烟炭烤香后磨成粉，芝麻150克炒香，和两盒王守义十三香一起拌均匀。

风味撒料的配制：五香花生碎1000克，大喜大牛肉粉 1000克，熟芝麻碎500克，熟孜然末1000克，韩国辣椒粉500克，佳乐牌鸡粉250克，以上原料混合拌均即可。

秘制撒料配比; 1. 花椒粉半两 2. 辣椒粉一两 3. 孜然粉一两半 4. 姜粉一两 5. 细盐一两 6. 味精一两（面状） 7. 芝麻二两 8. 熟花生仁一两（碎粒状，无花生时可以不加）将以上原料拌匀即可。

白城烧烤调味料-烧烤调味料-

南益食品(查看)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)是河北邢台,机械加工的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在南益食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创南益食品更加美好的未来。