

南益食品优质商家 湘潭烧烤调味料 烧烤调味料

产品名称	南益食品优质商家 湘潭烧烤调味料 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

在烧烤时，这四种调料都是根据自己个人的口味进行酌情添加，自己喜欢什么口味便哪种调料多加一点，并没有一个标准，烧烤调味料，纯属个人口味问题。

烧烤一般用的几种调料举例如下：

- 1、孜然粉
- 2、辣椒粉
- 3、白胡椒粉
- 4、花椒粉
- 5、五香粉

加入调料需要分开来放。含有挥发性物质的调味料，如果是为了去除原料中的异味，可早点加入与原料共热；如果是为了添加香味则应晚点加入，以免多度加热使香气挥发殆尽。

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，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，保持了烧烤色泽，娄底烧烤调味料，长用于烹饪烤羊、鸡、蔬菜及豆制品。

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，菜，湘潭烧烤调味料，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），长沙烧烤调味料，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。

南益食品优质商家(图)-湘潭烧烤调味料-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!