

复合烧烤调味料批发 枣庄烧烤调味料批发 南益食品自制烧烤料

产品名称	复合烧烤调味料批发 枣庄烧烤调味料批发 南益食品自制烧烤料
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

烧烤调料配方

烧烤料 烧烤主料+鸡精+香料

调和孜然 孜然主料+香料

调和辣椒粉 两种不同产地或品种的辣椒粉比例调和

烧烤汁 品牌生抽+香料

蒜蓉酱 蒜蓉+鸡精+其它

食物：

荤菜：鸡翅、排骨、香肠、火腿肠、牛肉、羊肉、五花肉、各式鱼丸肉丸、鸡珍、黄花鱼、秋刀鱼、鲫鱼、鱿鱼、墨鱼等

素菜：玉米、韭菜、蘑菇、茄子、土豆、黄瓜、藕片、青椒、花菜、香干、臭干子、小馒头、年糕、面包片、棉花糖、生菜等

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，必备烧烤调味料批发，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，枣庄烧烤调味料批发，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。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

烧烤料的配方很多，复合烧烤调味料批发，今天给大家介绍的是一款最常见的烧烤料配方。

很多烧烤的食物都需要提前腌制，要想烤出来的东西味道好，腌制步骤不可少，葱姜全部切末备用

胡萝卜是为了食物增加的风味，去腥

花雕酒，在腌制中为了去腥，增香

蛋黄，涂在食物的表面起酥用

椒盐，韩国烧烤调味料批发，食物烤的半熟的时候撒上去

孜然粒，食物烤好前撒入，增加特殊的香味

如果上面这些材料你觉得很难配，那么一瓶BBQ烧烤酱就可以解决问题，它里面含有洋葱，芹菜这些蔬菜，又有香辛料，要烤的食物用它提前一天腌制就可以了。

复合烧烤调味料批发-枣庄烧烤调味料批发-南益食品自制烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。复合烧烤调味料批发-枣庄烧烤调味料批发-南益食品自制烧烤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。