

烧烤料包 烧烤料 南益食品

产品名称	烧烤料包 烧烤料 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

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，烧烤料大全，保持了烧烤色泽，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

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，味精90克，特鲜1号1包，生姜、香葱(剁细)各30克，松肉粉20克，烧烤料，白糖7克，红薯淀粉150克将上述原料和5公斤食品充分拦匀，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，烧烤料，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

烧烤配料主要是用来烧烤肉串，鸡翅，猪排，羊排，牛排，烤鸡，烤鸭，以及蔬菜等产品。烧烤配料主要是有很多种天然香辛料经多种工艺精细加工而成，加工成的烧烤配料可以是大型的食品加工企业或者广大家庭进行操作。不论是食品加工企业，还是个人，拿到这种腌料以后可以按照工艺将自己想要加工的肉类或蔬菜进行腌制，腌制完以后就可以直接在烤箱、烤炉、或直接使用炭火进行烧烤，烤出来以后风味独特，肉质鲜美，可以根据自己的喜好选择不同的风味。

烧烤料包-烧烤料-南益食品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）位于南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前南益食品在机械加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。南益食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。南益食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。