

南益食品 烧烤料配方 烧烤料

产品名称	南益食品 烧烤料配方 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

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，烧烤料配方，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，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

火烧烤型常见的形态有包烧、串烧、铁锅烧、铁板烧、壳烧、壶烧、岩烧、网烧等。我们不乏看到店家将上述烧烤种类交错运用，但以串烧、味噌烧最平民化，价格也最让人接受。串签也因食材大小及烤出来形态的不同，分为金属签和竹签，金属签以铁或不锈钢制成，一般以圆签较常见，但若要烧烤全型鱼，烧烤蘸料，则适合用平面签。

在串烧食材选用上，以四季应时的时鲜材料为挑选重点，其中由于鸡肉中的鸡胸、鸡翅、鸡腿、鸡屁股乃至鸡皮都是不少人的最爱，因此鸡肉长久以来一直是屹立不摇的串烧食材之一。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

排骨类：所有动物排骨都按以下配方调制：5公斤鲜排骨，加入十三香110克，烧烤料，五香粉20克，精盐36克，松肉粉30粉、白糖8克、味精80克、特鲜1号1包，生姜、香葱（剁细）各40克，红薯淀粉150克。

上述原料和排骨拌均匀后腌脆20分钟穿串待烤

6、蔬菜类：南瓜、茄子、片、土豆、玉米棒、白菜等多个品种配方为：

红薯淀粉500克、精盐1500克、味精（细粉）400克，特鲜1号2包、十三香420克、白糖30克、芝麻150克。紫I草粉（食用香料）50克，将上述混合均匀即成香精粉装袋备用

烤时先将穿好的蔬菜串平放在炉上，再用汤匙装上香粉倒在蔬菜块上，烧烤调味料，每串放1克左右，每边放0.5克，在用毛刷沾油刷湿均匀烤制。放入香精的多少你可先烤3-5串自己品尝，根据当地人口味再增减香粉量。

南益食品(图)-烧烤料配方-烧烤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!