

秘制烧烤调味料大全 绥化烧烤调味料大全 南益食品烧烤料价格

产品名称	秘制烧烤调味料大全 绥化烧烤调味料大全 南益食品烧烤料价格
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

烧烤配料

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。

烧烤调料主要成分是盐、糖、味精、辣椒、千里香、排草、灵草、辛夷花、桂枝、广木香、沉香、枳壳、孜然、甘草、肉果、三奈、紫草、白果等中药香料，绥化烧烤调味料大全，还添加了肉质改良剂、增香剂、增味剂、酵母抽提物、罂粟提取物等。

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，秘制烧烤调味料大全，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，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

撒料的配制；蘸料(苏子50克焙熟打碎，花生碎100克，芝麻100克，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，自制烧烤调味料大全，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，韩国烧烤调味料大全，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。

秘制烧烤调味料大全-绥化烧烤调味料大全-南益食品烧烤料价格由邢台市南益食品有限公司提供。秘制烧烤调味料大全-绥化烧烤调味料大全-南益食品烧烤料价格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。