

# 秘制烧烤调味料比例 鸡西烧烤调味料比例 南益食品自制烧烤料

产品名称	秘制烧烤调味料比例 鸡西烧烤调味料比例 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

### 烧烤料

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，鸡西烧烤调味料比例，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，韩国烧烤调味料比例，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。

烧烤是现实生活中十分常见的一种美食

邢台市南益食品有限公司为您介绍

烧烤是现实生活中十分常见的一种美食，主要是指用各种食材来进行烤制，烧烤的味道不仅更加鲜美可口，而且味道独特，深受现代人群的喜爱，而烧烤主要的就是调味料的作用，而一般烧烤需要用到香料以及辣椒粉孜然粉等调味。

注意事项：

- 1、用菜油、色拉油，禁用香油、猪油等。
- 2、刷子沾上油后应在油缸上擦去多余的油，刷在串上不落入火中冒油烟为准。

烧烤一般用的几种调料举例如下：

### 1、孜然粉

孜然具有醒脑通脉、降火平肝等功效，能祛寒除湿，理气开胃，祛风止痛。对消化不良、胃寒疼痛、肾虚便频均有疗效。用孜然调味菜肴还能防腐杀菌。

### 2、辣椒粉

辣椒有御寒祛湿的功效；能缓解胸腹冷痛，制止痢疾，杀抑胃腹内寄生虫，控制心脏病及冠状动脉硬化；还能刺激口腔粘膜，引起胃的蠕动，促进唾液分泌，增强食欲，促进消化。可以直接刺激到唾液分泌，开胃振食欲。

### 3、白胡椒粉

a. 白胡椒的主要成分是胡椒碱，也含有一定量的芳香油、粗蛋白、粗脂肪及可溶性氮，秘制烧烤调味料比例，能祛腥、解油腻，助消化；气味能增进食欲；

b. 胡椒性温热，对胃寒所致的胃腹冷痛、肠鸣腹泻有很好的缓解作用，并治疗风寒感冒；

c. 胡椒有防腐抑菌的作用，可解鱼虾肉毒。

### 4、花椒粉

a. 花椒气味芳香，可以除各种肉类的腥臊臭气，必备烧烤调味料比例，改变口感，能促进唾液分泌，增加食欲；

b. 医学研究发现，花椒能使血管扩张，从而能起到降低血压的作用；

c. 服食花椒水能驱除寄生虫。

### 5、五香粉：配料：花椒、辣椒、孜然、丁香、小茴香籽。

五香粉汇集了各种原料的优点，气味芳香，具辛温之性，增加食物风味，简化烹饪过程。

秘制烧烤调味料比例-鸡西烧烤调味料比例-南益食品自制烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。秘制烧烤调味料比例-鸡西烧烤调味料比例-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。

