

# 烧烤料批发 南益食品 烧烤料

产品名称	烧烤料批发 南益食品 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

### 烧烤烤制

邢台市南益食品有限公司为您介绍

烤制：将食品串放在炉面上，凡是肉、排骨类的直接刷油(两面都刷)烤制，再翻来覆去地烤。串子看上去油泡翻滚，颜色变白变黄表示成熟，鸡爪等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油烤至焦黄，烧烤料批发，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短应根据火候大小、串子品种而定，但千万不能烤焦。边烤边刷油，待食物烤到九成熟时及时撒上辣粉、孜然角或粉。刷上油，稍烤一下既可起炉出售，不吃辣的不加辣粉。蔬菜类的应将串放在炉面上后，烧烤料，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，烧烤料，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油在烤几秒钟起炉。

### 绝密烧烤配方

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，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，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。

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，烧烤料厂家，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。

烧烤料批发-南益食品(在线咨询)-烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。烧烤料批发-南益食品(在线咨询)-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。