

复合烧烤调味料配方 赤峰烧烤调味料配方 南益食品自制烧烤料

产品名称	复合烧烤调味料配方 赤峰烧烤调味料配方 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，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。

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，川味烧烤调味料配方，精盐60克，味精90克，特鲜1号1包，秘制烧烤调味料配方，生姜、香葱(剁细)各30克，松肉粉20克，白糖7克，红薯淀粉150克将上述原料和5公斤食品充分拌匀，赤峰烧烤调味料配方，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，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

在烧烤时，这四种调料都是根据自己个人的口味进行酌情添加，复合烧烤调味料配方，自己喜欢什么口味便哪种调料多加一点，并没有一个标准，纯属个人口味问题。

烧烤一般用的几种调料举例如下：

- 1、孜然粉
- 2、辣椒粉
- 3、白胡椒粉
- 4、花椒粉
- 5、五香粉

加入调料需要分开来放。含有挥发性物质的调味料，如果是为了去除原料中的异味，可早点加入与原料共热；如果是为了添加香味则应晚点加入，以免多度加热使香气挥发殆尽。

复合烧烤调味料配方-赤峰烧烤调味料配方-南益食品自制烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。复合烧烤调味料配方-赤峰烧烤调味料配方-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。