

# 韩国烧烤调味料批发 温州烧烤调味料批发 南益食品自制烧烤料

产品名称	韩国烧烤调味料批发 温州烧烤调味料批发 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

### 烧烤需要什么调料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

一般来说，烧烤不可缺少的调料有盐，十三香，孜然粉，孜然粒，复合烧烤调味料批发，辣椒面。有的还要用上自己配制的烧烤酱（番茄酱，甜面酱，辣椒酱配制的）。

东北烧烤和新疆羊肉串都比较有名气。在东北老家吃过的烧烤就没有放花椒的。据说真正的新疆羊肉串是刚杀的羊肉散上一把盐和一把辣椒面就很好吃了。

烧烤配料主要是用来烧烤肉串，鸡翅，猪排，牛排，烤鸡，烤鸭，必备烧烤调味料批发，以及蔬菜等产品。

### 烧烤料分类

邢台市南益食品有限公司为您介绍

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。

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。

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，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，大喜大牛肉粉1000克，熟芝麻碎500克，熟孜然末1000克，温州烧烤调味料批发，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。

韩国烧烤调味料批发-温州烧烤调味料批发-南益食品自制烧烤料由邢台市南益食品有限公司提供。韩国烧烤调味料批发-温州烧烤调味料批发-南益食品自制烧烤料是邢台市南益食品有限公司（[nanyifood.com](http://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。