

川鼎汇 烧烤配料 余姚烧烤

产品名称	川鼎汇 烧烤配料 余姚烧烤
公司名称	四川川鼎汇餐饮有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市中国川菜产业园蜀韵路268号
联系电话	18160036868

产品详情

1. 生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭（栗炭）点燃，放炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。

2. 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，烧烤配料，里面没有溢出表示成熟。

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，稍烤一下即可食用。

3. 蔬菜类的应将串放在炉面上后，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油再烤几秒钟即可食用。

调味酱汁

黑椒粉，辣椒粉，辣椒酱，自助烧烤，烧烤汁，蜂蜜，白芝麻，孜然粉，番茄汁，蒜香鸡粉，调和油（防烧烤网烧焦），蒜蓉辣椒酱，鸡蛋清

食品原料

朱古力顶料，余姚烧烤，月桂叶，玉桂粉，蒜头粉，鼠尾草，莳萝草，生姜粉，烧烤原料，肉，浓缩果汁，奶茶粉，奶精粉，迷迭香叶，迷迭香粉，芒果顶料，罗勒叶，蓝莓顶料，辣椒粉，咖仁辣椒粉，咖啡顶料，花椒粉，黑胡椒整粒，黑胡椒碎，果木烟熏调料，果粒酱等。

1. 生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭（栗炭）点燃，放炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚

度为1.5-2厘米高的火层。

2. 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，里面没有溢出表示成熟。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，稍烤一下即可食用。

3. 蔬菜类的应将串放在炉面上后，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油再烤几秒钟即可食用。

4. 烤肉片：较薄的肉片，大约只需3分钟就可以熟了，不宜烤太久，否则肉变硬或烤焦了就会影响口感。猪肉必须烹至全熟才可食用，牛肉不宜烤至全熟食用，否则会破坏肉质的鲜嫩。

5. 海鲜食品及鱼类：蛤仔及鱼片在烧烤时，用锡箔纸包起来，这样不易将鱼皮烤焦，烧烤材料清单，也容易储存鲜美的汤汁。烧烤约2~3分钟，鱼片凸起，即可食用。

6. 甜不辣、热狗、香肠等：尽量用小火，除了蔬菜以外，放在锡箔盒中，用闷烧的方式烧烤，火越旺越好。

烧烤架，钎子，优质碳。这个都是必须的

适宜烧烤的食物

比较常见的几类

肉类：香肠、羊肉、牛肉、鸡翅、各类鱼丸、虾丸、贡丸、墨鱼丸、羊腰、羊根筋、鸡脖、鸡胗、鸡柳、羊鞭等。

鱼虾：鱼（各类）、鱿鱼、墨鱼仔、虾、螺肉、干鱼片、蟹、带子、鲜贝。

蔬菜：玉米、红薯、蘑菇、土豆、青椒、萝卜、生菜、洋葱、西兰花、芋头、山药、大葱。

水果：香蕉、甘蔗、菠萝。

其它：面包片、馒头片、小包子、小烧饼、巧克力、棉花糖、豆筋、豆腐皮、豆干、豆腐块、

可以配一些烧烤酱和蜂蜜，烤鸡翅刷点蜂蜜比较好吃。

肉类的，你可以用可以不用，随便。

调料孜然粉，盐，姜末，味精适量，海鲜酱。。芝麻酱。。辣椒酱。。

鸡翅什么的，放里面腌一下再烤，这个是我在电视上学的，烤鸡翅的时候用过。味道不错，有点印度风味。

川鼎汇(图)-烧烤配料-余姚烧烤由四川川鼎汇餐饮有限公司提供。四川川鼎汇餐饮有限公司（www.cdh188.com）在食品饮料项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，川鼎汇一直以客户为中心、为客户创造

价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：徐经理。