

烧烤图片. 重庆烧烤 川鼎汇

产品名称	烧烤图片. 重庆烧烤 川鼎汇
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

烧烤（直接在火上烤）的英文名称是barbecue（俗称BBQ），从前法国人，在岛上会把整只宰好的羊从胡须到屁股（de la barbe au cul）放在烤架上烤熟后进食，这个食物简称barbe-cul（法文cul字末尾的“l”不发声），演变成barbecue这个字，更由于cue的和英文字母Q同音，便变成了barbeque，后来更简写为BBQ。

2017年12月1日起正式实施的《公共服务领域英文译写规范》规定，在公共服务领域中，重庆烧烤，烧烤译为Grill（在平底锅里烤）或Barbecue（直接在火上烤）。由于将肉类烘烤时会产生烟雾，怎么样烧烤，常见的烧烤都是在户外进行。但不少餐厅也发展出室内烧烤的用餐型式，在亚洲如日本、韩国和中国台湾等地，称之为烧肉店也叫烤肉店，也就是在室内每人座位前有建在桌子当中的烧烤架或烤盘，放上木炭或用气灶和电烤炉，架上网架或栏杆、烤盘或烤炉让消费者自行将生肉或者生的食物烤熟的方式。虽然主要指烘烤肉类，但2018年可烘烤的食材相当多样，可说是任何食材包括有蔬菜、水果等都可以烘烤，亚洲常见的还有豆腐、香菇、青椒等都是烧烤时常见的。烧烤在中国食品方面，有一种叫烧味类，包括：烧鹅、豉油鸡、烧肉、叉烧等等，不是食客自己即烧即食的一类烧烤，但是英文也是叫作BBQ。中国饮食、烹饪经过了四个发展阶段，其中是：火烹、石烹、水烹、油烹。火烹是最原始的烹调方法。火烹最原始的操作方法就是烧、烤。烤有两种解释：一是使东西着火燃烧，例如烧火、烧木柴等；二是用火或者是发热的东西使物品受热其变化，例如烧水、烧炭等。第二层意思是一种深引，一种烹饪的烧。烧烤包含：熏、烘烤、烙。烤肉在烧烤中占重要的内容。考古专家在鲁南临沂市内五里堡村出土的一座东汉晚期画像石残墓中发现两方刻有烤肉串的画像石，经研究发现这两幅画中所见的人物形象皆汉人，他们烤的肉串是牛羊肉串。这两幅庖厨图反映出1800年前鲁南民间饮食风俗。

肉串类

腌制配方：舔碗匠烧烤配料40克、味精80克、特鲜一号80克、鸡肉香精60克、生粉100克、花椒粉40克、辣椒粉适量。

腌制方法：将一斤肉洗净切成肉丁，放入姜末、洋葱末各10克、鸡蛋半个、料酒5克、白糖0.7克、精盐适量、混合香料40克、然后搅拌均匀腌制20-40分钟。

撒料配方：孜然粉，四川茂汶花椒粉，辣椒粉，胡椒粉，鸡精，五香粉，香辛料等。也可直接撒舔碗匠烧烤配料，加入盐调节盐味即可。

注意：以上配方制作的肉品干湿度，为肉串能吸附香料不落不流水为宜。流水不宜保持风味、肉品太干比较耗油，应该掌握再手握一把觉得湿润但不出水为宜。

蔬菜类

原料：南瓜、茄子、藕片、土豆、玉米棒、白菜骨等。

配方：红薯淀粉500克、精盐1500克、舔碗匠烧烤撒料1000克，白糖30克、芝麻仁150克，（实用和香料）50克。

制作方法：将上述混合均匀即成香精粉装袋备用。考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，烧烤图片，每边放0.5克、再用毛刷蘸油刷湿均匀烤制。放入香精的多少你也可以先烤3-5串自己品尝，根据当地人口味再增减香精量。

烤串

先将应烤的肉、蔬菜洗净，然后把生肉切成2-4厘米长、宽0.8厘米的长方形肉条（也可自定）：排骨根据你当地市价切块定价，鱼打鳞后破肚清肠洗净切成长12厘米的块或长不限的全鱼，藕以穿生藕，然后用竹签串成串，肉串成丁之形，鲫鱼，茄子等大串每串串两根签子。火腿肠，午餐肉为成品。火腿肠撕开皮后直接穿制，用小刀划成荷叶形，你可参照你本地烤火腿的方法。午餐肉切成方块穿两根签。烤时要刷点香料。

烧烤，是指鱼肉类或蔬菜串在铁架上，以碳火或高温炉具通过适度的高温，使材料表面生成硬膜呈金黄色，令香味包含其中，制成带有独特焦香味的料理。可分直火烧烤或间火烧烤两种，直火烤是将食物置于火上直接烧烤的方式，有以下六种形态：素烧：食物无须调味，直接在火上烧烤，以鱼类为多，

除可保留原味外，更有去腥的功效盐烧：以盐抹遍食材全身再烧烤即可，适于烧烤鱼类及海鲜味噌烧：一面烧烤一面涂上盐与酱油，再涂上味噌来增添风味，其中以鱼、豆腐和白萝卜更能突显其风味醇厚独特。蒲烧：在烧烤长条形鱼类时，把鱼腹剖开后，以竹条横穿过鱼片，因乍看之下很像蒲叶而得名，以蒲烧鳗（烤鳗鱼）最为出名。照烧：一面烤一面涂刷浓调味汁，反复进行至食材熟透，较常用于脂肪较厚的鱼肉类。云丹烧：将蛋黄与海胆酱拌匀，边烤边将酱汁均匀涂抹于鲍鱼、虾类等海产类食材上，如此烤出的食材可呈现亮丽的明黄色，相当诱人。而间火烧烤型常见的形态有包烧、串烧、铁锅烧、铁板烧、壳烧、壶烧、岩烧、网烧等。我们不乏看到店家将上述烧烤种类交错运用，但以串烧、味噌烧最平民化，价格也最让人接受。串签也因食材大小及烤出来形态的不同，分为金属签和竹签，金属签以铁或不锈钢制成，一般以圆签较常见，但若烧全型鱼，则适合用平面签。在串烧食材选用上，以四季应时的时鲜材料为挑选重点，其中由于鸡肉中的、鸡翅、鸡腿、鸡屁股乃至鸡皮都是不少人的最爱，因此鸡肉长久以来一直是屹立不摇的串烧食材之一。

烧烤图片-重庆烧烤-川鼎汇(查看)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)为客户提供“羊肉卷,牛肉卷,牛舌等火锅食材”等业务,公司拥有“川鼎汇”等品牌。专注于食品饮料项目合作等行业,在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:徐经理。