

普陀区烧烤 川鼎汇 烧烤大料食材

产品名称	普陀区烧烤 川鼎汇 烧烤大料食材
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

《汉代画象全集》初集中

就有两幅图画，一幅选自朱鲔石室的画象石(见图一)，一幅选自孝堂山墓道石刻(见图二)，这两幅图画都是描摹古代人们烤肉的情况的，都是汉代作品，(关于朱鲔石室的年代，也有人认为晚至魏晋。)

[2] 烤肉是中国久负盛名的特色菜肴，《明宫史·饮食好尚》中就有凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉的记载。最早的烤肉，是把牛肉或羊肉切成方块，用葱花、盐、豉汁稍浸一会儿再行烤制。明末清初时烤肉(13张)，蒙古人则是把大块的牛、羊肉略煮，再用牛粪烤熟。到了清初时代中期，经过不断改进和发展，烤肉技术日臻完善。道光二十五年，诗人杨静亭《都门杂味》中赞道：‘严冬烤肉味堪饕，大酒缸前围一遭。火炙最宜生嗜嫩，雪天争得醉烧刀。位于北京宣武门内大街的烤肉宛和什刹海北岸的烤肉季，烧烤食材哪里有卖，是北京最负盛名两家烤肉店。两店一南一北，素有南宛北季之称。

烤肉宛始建于康熙二十五年。是店主宛某带着伙计，手推小车，上置烤肉炙子，在宣武门到西单一带沿街售卖烤肉。咸丰年间，在宣武门内大街设立了固定的门面，专营烤牛肉。烤好的牛肉质嫩味鲜，馨香诱人。烤肉季开业于同治末年，店主叫季德彩，起初在风景优美的什刹海银锭桥边设摊卖烤肉。到了1920年，才在什刹海北岸建立了店铺，专营烤羊肉。烤出的羊肉含浆滑美，令人久食不厌。

3、鸡、鸭、鹅爪类多个品种，烧烤大料食材，配方为：5公斤食品洗净后放入锅中，加水淹没为止，放入精盐110克，生姜(拍破)80克，味精100克，香葱鲜头50克、花椒10克，用中火煮熟，待爪泡大伸直，用签一穿即破时可捞出冷后，每串穿2个待烤。4、鱼类：各种类型的鱼穿成半边鱼、鱼串、全鱼、鱼尾等多个品种的配方为：5公斤鲜鱼所加入的原料：

十三香100克，精盐60克，白糖90克，味精80克，吃烧烤都需要什么食材，特鲜1号1包，生姜、香葱(剁细)各40克，飘香酱60克(调制见后)，红薯粉150克。将上述原料和鲜鱼充分拌匀，干湿掌握与肉串相

同，腌泡30分钟后穿串待烤。特别提醒：为了你能正确掌握各类食品的腌泡方法，烤出特别风味来，我部特将“香辛窖水”浸泡法改为香料直接腌泡法，目的是担心你用“香辛窖水”时浓度掌握不好而口味。本工艺中某些复合成品香料已包含有些香料中药材。

5、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。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

烧烤前的准备 1.材料的选择

猪肉：应选肋、腰、臀上鲜嫩且稍带些肥肉的五花肉，这样烤出的肉不会太干涩。

牛肉：可选择牛肋排骨，鲜嫩而有韧性；牛肩肉是最利于烤熟的嫩肉。

鸡肉：任何部位都是烧烤的好材料。 海鲜：样样都可以，但一定要选新鲜的。

蔬菜、水果：以根茎尖、蘑菇类、汁少质地较硬的蔬果为主，例如玉米、青椒、菠萝、香蕉等。

2.腌制 鸡肉：用柠檬水浸一下再撒些淀粉，肉质会更鲜嫩。 海鲜：冰箱取出的海鲜腌制时间不宜超过30分钟。

烧烤诀窍 1.不同食材，不同烤法 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，肉变硬或焦了，就不好吃了。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。 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，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。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。

2.木炭的使用 燃料的选择还是木炭，尽量不要用化学炭。炭烤食物的特殊风味来自于木炭高温时烧烤食物的香味，因此，选择好木炭是享受美味的基础。质量好的炭火一般燃烧时间长，火势好。木炭选树枝部分，不要使用整块茎，否则不易点着。在点火的时候，以一包火种5粒而言，奉贤区烧烤，一次放进5粒。木炭要等烧到透明红热的时候，再把它摊平来烤，木炭的表层还未烧透时，请勿急着烤，这样容易把食物弄脏，弄黑。 3.清洁烤架 在烧烤食物前，先将烤架上刷一层油，以免食物粘在架上。随时用铁刷刷掉烤架上的残渣，保持烤架清洁，才不会影响到食物的风味。 4.适时翻面 食物一上烤架，不停地翻来翻去不仅会延长烤熟的时间，还会破坏蛋白质，造成肉质变硬。在翻烤食物时，食物必须受热到一定程度才容易翻面。如果翻面后，部分食物粘在了网架上，说明蛋白质还没有完全受热，硬拉只会撕破蛋白质纤维，若是鱼类便会形成脱皮现象。 5.补充水分

食物在烧烤过程中，时间越长，水分和油脂的流失越大，口感越干涩。因此在烧烤过

普陀区烧烤-川鼎汇-烧烤大料食材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）实力雄厚，信誉可靠，在湖北 武汉 的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领川鼎汇和您携手步入辉煌，共创美好未来！