

黄金烤翅腌料 倍特尔 5000 (kg)

产品名称	黄金烤翅腌料 倍特尔 5000 (kg)
公司名称	姜堰市贝特尔调味食品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:倍特尔 净重:5000 (kg) 原料与配料:盐,糖,味精,香辛料
公司地址	中国 江苏 南京市 南京市浦口区 QQ:40070399
联系电话	86 025 58490903 13814164648

产品详情

品牌	倍特尔	净重	5000 (kg)
原料与配料	盐,糖,味精,香辛料	保质期	6 (个月)
原产地	江苏	生产厂家	贝特尔
储藏方法	阴凉储存	规格	1kg
生产日期	近期	售卖方式	包装
特产	否		

产品简介

用于简化制作各种风味的烤翅、烤鸡制品，也可用于肉串、鸡柳及其他制品。

产品分类

奥尔良烤翅腌料、黑椒烤翅腌料、黄金烤翅腌料、香辣烤翅腌料、咖喱烤翅腌料、孜然烤翅腌料、樟茶烤鸭腌料等。

使用方法

烤翅的制作方法：

奥尔良烤翅：7斤奥尔良烤翅腌料：7斤水：100斤原料；

黑椒烤翅：7斤黑椒烤翅腌料：7斤水：100斤原料；

香辣烤翅：7斤香辣烤翅腌料：7斤水：100斤原料；

咖喱烤翅：7斤咖喱烤翅腌料：7斤水：100斤原料；

孜然烤翅：7斤孜然烤翅腌料：7斤水：100斤原料；

黄金烤翅：4斤黄金烤翅腌料：10斤水：100斤原料。

烤鸭的制作方法：

樟茶烤鸭：3斤樟茶烤鸭腌料：8斤水：100原料

可在此基础上，按原料加入0.3-0.5%左右的料酒，风味更好，也可表面上色后烤制。

建议整鸭分切成四片腌制。

烤翅腌料制作肉串的方法：

奥尔良肉串：9斤奥尔良烤翅腌料：40斤水：1两小苏打：3斤土豆淀粉：100斤鸡腿肉；

黑椒肉串：9斤黑椒烤翅腌料：40斤水：1两小苏打：3斤土豆淀粉：100斤鸡腿肉；

香辣肉串：9斤香辣烤翅腌料：40斤水：1两小苏打：3斤土豆淀粉：100斤鸡腿肉；

咖喱肉串：9斤咖喱烤翅腌料：40斤水：1两小苏打：3斤土豆淀粉：100斤鸡腿肉；

黄金肉串：4.8斤黄金烤翅腌料：40斤水：1两小苏打：3斤土豆淀粉：100斤鸡腿肉。

参考工艺

1：选用合格的原料，配料后将原辅料、水一起在0-4℃中，连续滚揉20 - 30分钟，再静腌12小时；也可直接静腌18 - 24小时。

2：将原料与腌制液一并倒入真空滚揉机内，先滚揉10分钟，停5分钟再滚揉10分钟，0 - 4度静腌8 - 12小时；或搅拌后腌制18小时。

3：如鸡翅电烤180~200度，15分钟左右；或微波炉高火4分钟左右；

如鸡腿电烤180~200度，30分钟左右；或微波炉高火8分钟左右；

如整鸡电烤180~200度，50分钟左右；或微波炉高火20分钟左右；

如鸭胸电烤180~200度，25分钟左右；或微波炉高火10分钟左右；

如鸭腿电烤180~200度，35分钟左右；或微波炉高火15分钟左右；

肉串熟制：炭火烧烤3 - 5分钟，烤熟即可；

油炸无需解冻，170-180℃，2-3分钟即可；

以上依产品多少适当调整时间。

