

# 巴西烤肉生产厂家 许昌巴西烤肉 山东厨小乐厂家直销

产品名称	巴西烤肉生产厂家 许昌巴西烤肉 山东厨小乐厂家直销
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

## 产品详情

巴西烤肉炉的购买购买巴西烤肉炉一定要根据自己的需要进行订购，不要盲目的在市场上进行认购。大部分的购买者都是准备开巴西烤肉餐厅的投资者。购买前首先要考虑的是自己是想经营什么模式的巴西烤肉，是自助餐式还是一般的烤肉坊。如果是巴西烤肉或南美烤肉自助餐，可以购买大一点的巴西碳烤炉与气烤炉均可，根据自己店面而定。如果是西餐烤肉坊或星级酒店以上的西餐厅，要想有特色还是选择三代豪华巴西烤肉炉，这样，不但可以烤一般食材，巴西烤肉代加工厂家，而且外观更加豪华、气派、亮丽。无论如何，是认准烤炉的品牌，要知道好的烤炉才能烤出的美味佳肴。

### 八爪鱼：

盐2勺，味2勺，鸡蛋1个，老抽2勺，耗油2勺，美味汁，葱，蒜末，子，辣椒粉，孜然粉，巴西烤肉生产厂家，香辣裹粉，黑胡椒，红油腌制即可。

### 鹤鹑：

鹤鹑半件，盐2勺，许昌巴西烤肉，味2勺，鸡精三勺，生抽半瓶，耗油2勺，美味汁，黑胡椒6勺，辣椒粉，葱，蒜末，红油，腌制即可。

### 田螺：

盐，味，鸡精，米酒，玫瑰露酒，生抽，耗油，美极鲜，芝麻酱，陈醋，八角，花椒，巴西烤肉oem，紫苏，香，红油，麻油。腌制即可。

### 玉米：

蒸好的玉米，上火烤制，出炉前刷蜂蜜或奶油均可。

香蕉：

小火慢慢烤制，烤出糖浆即可。味道很不错。

菠萝：

切片穿好，刷蜂蜜烤制。

说到巴西，就不得不提一下巴西烤肉了，那么你知道巴西烤肉的历史来源吗？

今天，就让小编来带您了解一下巴西烤肉的历史由来吧！

卡乌休，是很多年前生活在巴西南部大草原的游牧土著民族。他们终生放牧，以烤肉为食，他们把牛肉用盐腌好，串在木杵上，用火烤熟，这便是最早的巴西烤肉。直到18世纪末，巴西的牛仔们闲暇时经常以长剑串肉，在篝火上烧烤，沿袭至今，形成了风味独特的巴西烤肉。

巴西人吃烤肉喜欢肉的原味，因为不同的部位有不同的滋味，所以在烤肉时只用盐来调味。肉串在钎子上，在火上烤，撒上粗盐，让盐融化渗透，肉表层熟了之时，拍去盐粒，再用利刀切割表层食用。巴西烤肉表现于注重肉的原汁原味，在鲜美粗犷的味道中还有一股松木的芬芳，这就是充满原始味道的滋味。让巴西烤肉闻名天下！

现在的巴西烤肉经过后人把特殊方法饲养的牲畜分部位分割后物理排酸，不断改良则更讲究：精选牛肉及其他适合烧烤的肉类，用更独特的配方腌制，再用上好的木炭烧烤，最后的成品更添色香味。

巴西烤肉生产厂家-许昌巴西烤肉-山东厨小乐厂家直销由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（[www.chuxiaole.com](http://www.chuxiaole.com)）为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”等业务，公司拥有“厨乐府”等品牌。专注于调味酱等行业，在山东东营有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：经理。