

巴西烤肉酱料代加工 青岛巴西烤肉 山东厨小乐现货供应

产品名称	巴西烤肉酱料代加工 青岛巴西烤肉 山东厨小乐现货供应
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

巴西烤肉炉的保养

现在的巴西烤肉机虽然是不锈钢板制作而成，作为巴西烤肉的烧烤师，也要时常爱护清洗烤炉。

- 1.不要再烧烤炉上面加上重物，容易造成烤炉变形
- 2.使用巴西烤炉的时候，尽量选择一个通风干燥的地方
- 3.每天都将里面的炭灰清理干净，这样能够防止烤炉生锈，减少烤肉时候的灰尘出现
- 4.经常把烤炉的转轴拿下来擦洗，经常的更换磨损坏的转轴；
- 5.养成清理风机的好习惯，能够防止风机积灰尘太多，造成风机噪音过大或者灰尘掉落在烤肉上面

巴西烧烤 腌料配方全揭秘

一，巴西烧烤材料。

料一，红曲米粉15克煮出来加入肉内(15克加水50克)

料二，已基麦芽粉1.5克迷迭香10克切碎木瓜粉15克百里香粉8克盐8克芥末粉5克咖喱粉10克孜盐粉15克姜粉5克鸡粉10克味精5克拌均备用

料三，红葡萄酒15克味极鲜酱油15克调和油15克.

具体程序：把料一均匀抹在肉里凉一下，巴西烤肉厂家，把料二放肉内拌匀添加料三，巴西烤肉生产厂

家，最后把黑胡椒干炒制脆锤成细粒按入肉内，青岛巴西烤肉，腌制30分钟左右即可。

制作步骤1、将牛肉切成2两左右的大块，放腌料里腌制冬天一天夏天6小时；巴西烤肉闻名天下2、把肉穿在烤上放明炉灶上的铁架上烤制，烤的过程中要多刷几次油，巴西烤肉酱料代加工，不断的翻动以保持肉的滋润和水分的过度蒸发；3、最后一道工序是在肉表面稍稍刷一点调稀的芥末再烤一下就可以了；4、上桌的时候先用片刀将肉表面的酥香表皮切下来，然后再放烤炉上继续烤制，一直重复这道工序，直到吃完为止，上餐的时候，片肉的动作要潇洒麻利，给人要有一种表演的风格和可欣赏的乐趣。

巴西烤肉酱料代加工-青岛巴西烤肉-山东厨小乐现货供应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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！