

巴西烤肉厂家 固原巴西烤肉 山东厨小乐品质保证

产品名称	巴西烤肉厂家 固原巴西烤肉 山东厨小乐品质保证
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

用途及特点

用途：

- 1.碳烤巴西风味烤肉、西式自助烤肉等；
- 2.烹调各种蔬菜以及肉食，例如金汉森南美烤肉；

3.为已烤熟的肉串进行加热和保温；特点：巴西烤肉炉采用炭火加热，采用立式操作方式，烧烤钎子横向放入，占地小，内部为耐火保温砖混结构，外观不锈钢板装饰，固原巴西烤肉，豪华亮丽，充分体现人性化的设计。其卫生的设计及烧烤师在操作间的透明操作能使顾客放心食用各类烧烤食品。·转炉采用独立变减速机构调整转轮转动数量以适应烧烤食品需量，转轴立式交叉配置提高效率并满足不同烧烤食品的温度要求。·传动部分特殊结构设计能适应不同烧烤钎子的转动要求，以满足不同种类、大小烧烤食品的需求。独立可调的进、排风机构便于烧烤师随时调解炭火温度，炭灰直接落入水槽，避免污染烧烤食品，上下排风机构使操作人员的工作环境温度大大改善。

烤肉主要有烤牛肉，鸡腿，猪肉，香肠甚至菠萝，梨和苹果(菠萝是表面涂上巴西蜂蜜进行烘烤)，它是把这些原料腌味后分别穿在一个长约一米带凹槽的扁平铁棍上放在碳火上慢慢烧烤，期间要刷几次油，烤至两面金黄，肉香扑鼻的时候，巴西烤肉酱料代加工，就可以食用了。

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把料二放肉内拌匀添加料三最后把黑胡椒干炒制脆锤成细粒按入肉内.腌制30分钟左右即可

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，巴西烤肉oem，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，巴西烤肉厂家，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

巴西烤肉厂家-固原巴西烤肉-山东厨小乐品质保证(查看)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）位于山东省东营市广饶县花官镇工业园区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东厨小乐在调味酱中享有良好的声誉。山东厨小乐取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东厨小乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。