

邵阳巴西烤肉 山东厨小乐质量保证 巴西烤肉生产厂家

产品名称	邵阳巴西烤肉 山东厨小乐质量保证 巴西烤肉生产厂家
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，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，巴西烤肉代加工厂家，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。

原料：牛肉5斤

腌料配方：盐10克、味精25克、鲜味宝25克，邵阳巴西烤肉，白糖20克、松肉粉10克、大喜大牛肉精30克、麦芽粉2克、料酒20克、黑胡椒粉10克、元葱末姜末各20克、鸡蛋5个、色拉油2勺

(2) 先将鸡蛋与切好的肉搅动均匀，然后加入配置好的腌料搅拌均匀，腌制5小时即可。

(3) 按常规方法穿串，烤熟后撒上孜然、辣椒面、芝麻。

巴西烤肉店铺，常见食材，烤制配方。

烤鸡翅，鸡腿：

葱，蒜末，盐3勺，味4勺，鸡蛋3个，啤酒2瓶，辣椒粉适量，子适量，孜然粉，香辣风味裹粉，美极鲜味汁，红油。腌制一日即可。可串上烤，也可上烤箱烤，上火160，下火180，约45分钟。

鸡脯肉：

葱，盐，味，酱油，鸡蛋，鸡粉，子，葡萄汁，红油。腌制即可。

猪里脊肉：

里脊肉数整条，葱，盐，味，松肉粉，鸡蛋，耗油，孜然粉，辣椒粉，炸粉，美极鲜，红油。各适量，腌制一日即可

绝味叉烧：

叉烧30斤，姜，葱，盐，味，糖（1：2：3）色拉油，耗油，香油，麻油，老抽（10斤肉约4勺）。腌制即可。

猪肝：

清油，葱，姜，盐半勺，味精2勺，鸡精3勺，巴西烤肉厂家，花生酱2勺，耗油2勺，生抽2勺，美极鲜少量。腌制即可。

蒜香排骨：

30斤，盐1两，味1两，巴西烤肉生产厂家，糖1两，松肉粉少许，糯米粉，生粉，栗粉，鸡蛋2个，花生酱，橙黄色素半勺，清油。腌制即可。

邵阳巴西烤肉-山东厨小乐质量保证-巴西烤肉生产厂家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）实力雄厚，信誉可靠，在山东东营的调味酱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山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！