

烧烤用具 一扫光户外烧烤 合肥露天烧烤用具

产品名称	烧烤用具 一扫光户外烧烤 合肥露天烧烤用具
公司名称	合肥市包河区珑瑋户外用品店
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市包河区北京路与花园大道交叉口包河汽车用品基地
联系电话	13739228410

产品详情

看世界各地特色烧烤：

柬埔寨：这里常见的食物便遍是烤玉米，还有烤香蕉，不过更有特色的是，当地人用自家研磨的辣椒酱烤牛排，而猪肋排则刷上姜汁、蜂蜜和鱼露。

哥伦比亚：首都波哥达人用超级辣的朝天椒酱烤啤酒腌过的牛排。

土耳其：有一种伊斯坦布尔烤鸡腿，用酸奶、辣椒、大蒜调制的酱烤成。还有经典的烤肉串，合肥哪里卖烧烤用具，简单却非常美味，羊肉或猪肉和甜洋葱穿串起来，刷着烧烤酱。

南非：这里的烤肉串事先用水果腌制，透着新鲜的香甜。

印度尼西亚：大部分的海鲜和肉都是用柠檬草、姜、、、胡椒和辣椒调和的一种香料酱烤制。其中的要属巴厘岛的柠檬草混合辣椒调制的咖喱辣酱(sambal)烤制的巨型海龙虾。

阿根廷：因为有上好的草饲牛肉，脂肪含量丰富，肉香十足，通常只撒些粗盐然后就是尽量多制造些果木熏香。

马来西亚：这里有名的是沙爹肉串。

日本：可以尝试小巧的烤鸡肉串(yakitori)，需要浓熬的酱油汁和味淋淋，每家烧鸟店都有自己的绝密沙司，但在超市也能买到简单的大众口味。

韩国：韩餐的烧烤严格讲应算一种“煎肉”，它用的是电磁灶或厚铁锅，先在上面刷薄薄的一层油，然后再把牛排、牛舌、牛腰及海鲜、生鱼片等放在上面。韩国烧烤主要以牛肉为主，牛里脊、牛排、牛舌、牛腰，还有海鲜、生鱼片等都是韩国烧烤的美味，尤以烤牛里脊和烤牛排有名。

合肥烧烤架出租

户外烧烤装备小列表

烧烤的工具根据方法的不同有很多种，烧烤用具，明火烤、炭火烤、炉烤、泥烧、竹烤、铁板烧、石板烧、石子饭都算是烧烤的

范畴。几种烧烤方式比较起来只有炭火烧烤操作方便，便于控制，对环境的伤害低，可烤的食品种类丰富，建议大家

野外烧烤都用炭火。炭火烧烤所用的工具有：烧烤炉、碳、钎子、刀、鱼夹、牙签等。

市面上常见的烧烤炉种类有苹果炉、轻便炉等等。推荐一种长方形的轻便炉，该炉的优点是烧烤架高低可调，合肥烧烤用具批发市场，便于控

制活力，价格便宜。缺点是不能像苹果炉那样可以焖和熏，但苹果炉的架子不可调高度。

合肥一扫光户外烧烤一站式服务。

我们提供：烧烤炉出租，烧烤架租赁，烧烤食材的制备以及配送。烧烤用具批发、租赁。

实体店经营，欢迎来店选购。

淘宝店：合肥一扫光烧烤。

如果想避免被驱逐，想找一个万无一失的场地的话，可以来我们位于大圩的场地。大圩景区环境很好，负离子高。大圩里面可以采摘，钓鱼。场地空间很大，可容纳几百人同时进行户外活动，合肥露天烧烤用具，可方便开展拓展活动，游戏。大圩离环巢湖大道很近，烧烤结束后可以去环巢湖大道，滨湖湿地公园，长临河古镇，渡江战役纪念馆等景点游玩。而且以上景点都是免费的。

?说了这么多，您有没有心动呢，秋高气爽，小伙伴们，户外烧烤走起吧！拥抱大自然，享受这原始的烹饪方式带给您的味觉盛宴！

合肥一扫光户外烧烤一站式服务。

我们提供：烧烤炉出租，烧烤架租赁，烧烤食材的制备以及配送。烧烤用具批发、租赁。

实体店经营，欢迎来店选购。

淘宝店：合肥一扫光烧烤。

15人套餐起烤炉免费租用！

烧烤用具-一扫光户外烧烤-合肥露天烧烤用具由合肥市包河区珑瑋户外用品店提供。行路致远，砥砺前行。合肥市包河区珑瑋户外用品店（www.ysghwsk.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为烧烤用具具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!