

无烟烧烤设备公司 北京无烟烧烤设备 九宝烧烤设备烧烤必备

产品名称	无烟烧烤设备公司 北京无烟烧烤设备 九宝烧烤设备烧烤必备
公司名称	沈阳九宝烧烤设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省沈阳市苏家屯区陈相街道朱庄子村塔山林场西侧
联系电话	13998825438

产品详情

五大注意事项:吊炉烧烤的菜肴制作起来非常简单，但是在研发过程中，我也遇到过一些小问题，现在给大家分享一下我的烹饪心得：

风味不足—腌渍时间应足

刚开始，烧烤的菜肴风味总是一般，后来我发现，原料入味时间一定要长，短了香味不足，有些原料的异味还不容易祛除，吊炉菜自然不够味美。经过一段时间的比对，我发现一般的原料，比如肉块、鸡脖子、五花肉腌渍时间都要在2小时左右而鲤、羊排、鸡翅的腌渍时间都要超过3个小时，对一些带壳(皮)的海鲜类的原料，如皮皮虾，腌渍时间在1小时左右。

风干

除了鱼肉、海鲜、肉串(牛肉串、猪肉串、羊肉串等)、素料外，其他的原料腌渍后则需要挂上脆皮水(脆皮水的调制:2千克9度米醋、250克麦芽糖、250克大红浙醋、1千克蒸馏水、100克蜂蜜)后，进行风干处理，风干的时间一般在12小时左右。

我们选用的吊炉是从市场上购买的，根据品质不同，价格在300-1200元.也可以自己制作，成本是非常低的。我们使用的是机制木炭，也就是无烟木炭，烧红即可使用。烤制时间关系到成品的口感，根据经验，无烟烧烤设备公司，我们测算出鸡脖子的烤制时间为20分钟，鸡翅为15分钟，无烟烧烤设备供应，鲤鱼为16分钟，羊排为24分钟，羊腿为40分钟，肉串为6分钟，五花肉为7分钟，北京无烟烧烤设备，猪排骨为12分钟。

无烟烧烤炉采用点动开关，挂上取下方便快捷。全不锈钢外壳、自动烧烤炉减速电机组合体。无烟烧烤炉干净卫生，无烟烧烤炉价格合理、体积小巧、无烟烧烤炉轻便灵活，操作简单，现在已经成为一种遍布街头的休闲小吃设备之一，无烟烧烤设备厂家，烧烤炉烤制的肉串色泽均匀，味道鲜美，无烟烧烤炉价格成熟速度快，同时无烟烧烤炉避免了环境的污染。

无烟烧烤设备公司-北京无烟烧烤设备-九宝烧烤设备烧烤必备由沈阳九宝烧烤设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。沈阳九宝烧烤设备有限公司（www.08jb.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!