

# 无烟烧烤桌厂家 马踏飞燕无烟火锅 江西无烟烧烤桌

产品名称	无烟烧烤桌厂家 马踏飞燕无烟火锅 江西无烟烧烤桌
公司名称	成都马踏飞燕科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市郫都区成都现代工业港北片区小微企业创新园望丛东路779号
联系电话	17736845875

## 产品详情

### 无烟烧烤、火锅设备

无烟烧烤和传统有油烟烧烤那种烧烤的区别有哪些？

无烟烧烤是指应用一定的设备或者原材对食物进行烧制，但不产生或者产生少量烟的烹食方式，相对于传统的烧烤不管是在油烟的处理方式上还是在口感上有一定的优势，江西无烟烧烤桌，而且无烟烧烤的环保健康来说更好。

无烟烧烤和传统的油烟烧烤的区别有：

- 1、在烹饪技法上，传统烧烤主要以木炭为燃料，用暗火进行串烤或炙烤成菜。而无烟烧烤则采用燃气或干炭作为燃料，利用烤盘间接传热烤制成菜，简单说就是“煎制”，故比传统烧烤显得干净卫生一些，食材更加环保、健康一点。
- 2、在味型上，传统烧烤往往会根据人们的不同口味喜好而有所变化，比如调成孜然味、麻辣味、五香味、孜然麻辣味等味型；而无烟烧烤的味型则主要由腌制原料的汁水和原料烤好后蘸食的汁水来决定。当然，不同的原料配用不同的腌汁和蘸汁后，会形成不同的风味特色。无烟烧烤腌制原料时，一般都要用“五辣”原料，即辣椒、大蒜、洋葱、姜、葱。“辣”是无烟烧烤的主要口味，无烟烧烤桌公司，在腌汁和蘸汁的作用下，食用时会呈现出“五味”，即甜、辣、咸、酸、苦，其中的蘸汁主要起补味的作用。
- 3、在调味方法上，传统烧烤除形状较大且厚的原料可事先腌制码味以外，形状小且薄的原料和素菜一般都不需要腌制码味，而常常是在烤制过程中直接调味。比如在烤制过程中撒上精盐、孜然粉、辣椒面、花椒面、味精等，并不时刷上香油或色拉油。无烟烧烤的原料必须经过腌制码味。腌制时，一般还要加

入一些水果和洋葱，使成菜有香而不腻的感觉。此外，无烟烧烤在烤制过程中不再调味，只是在食用时才用蘸汁来补味。

4、在就餐形式上，传统烧烤通常都会由厨师将其烤好后，端上桌供客人食用；而无烟烧烤则是由客人自己动手烤制，从而增加了就餐过程中的乐趣。可以根据自己的就餐喜好调配不同的口味，简单又方便。

## 无烟烧烤和传统油烟烧烤之间的区别有哪些？

无烟烧烤是指使用某些设备或原料烹饪食物但不产生或产生少量烟雾的烹饪方法。相对于传统的烧烤不管是在油烟的处理方式上还是在口感上有一定的优势，无烟烧烤的环境健康性更好。

成都马踏飞燕科技有限公司，坐落于有“美味天府”“中国火锅之乡”美誉的四川成都，是一家集研发、生产、销售于一体的专业无烟火锅、无烟烧烤桌、无烟涮烤桌制造商。欢迎广大新老客户来电咨询我们！

一般情况下，采取间接烧烤无烟烧烤桌方式比直接烧烤方式所用的时间要长；下面一起了解下如何烧烤味道更好吧。

1、烧烤过程中按需要对食物的位置作调整，无烟烧烤桌供应商，以使各部受热均匀；如烧烤的是牛扒等大且厚的食品应在烤熟一边以后再另一边，否则将很难烤熟并有可能烤焦；

2、烧烤的时候，不要忘记在食物串上涂抹少许油，马踏飞燕无烟烧烤桌，无烟烧烤桌厂家，并不时翻动食物；这样烤出来的食物味道更香，也不易烤糊；食物熟的时候，涂抹自己喜爱的酱类，加入调料。

我们所生产的无烟烧烤桌技术力量雄厚、产品设计制造设备精良、检测手段完善，我们将以诚信、质高、优服为宗旨，愿我们真诚合作，携手共进。

无烟烧烤桌厂家-马踏飞燕无烟火锅(在线咨询)-江西无烟烧烤桌由成都马踏飞燕科技有限公司提供。成都马踏飞燕科技有限公司（[www.china-mtfy.com](http://www.china-mtfy.com)）位于成都市郫都区成都现代工业港北片区小微企业创新园望丛东路779号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前马踏飞燕无烟火锅在其它中享有良好的声誉。马踏飞燕无烟火锅取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。马踏飞燕无烟火锅全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。