

紫蓬山户外烧烤 户外烧烤 一扫光户外烧烤

产品名称	紫蓬山户外烧烤 户外烧烤 一扫光户外烧烤
公司名称	合肥市包河区珑珩户外用品店
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

户外烧烤小食谱

家庭版户外烧烤的做法

首先去网上买个这么小的烧烤架，一起把碳，酒精块（拿来烧炭用），碳夹，铁签子（不买竹签，不能循环使用还容易烧着），鼓风机（可有可无，有了碳烧起的快一些），成本一百块左右肥瘦相间的肉切小块（猪牛羊均可，带肥肉的烤出来比较嫩香），放料酒烧烤料和食用油稍微腌一下，再切点爱吃的蔬菜串好，油，烧烤料，油刷备好直接把烧烤架放到燃气灶上开抽油烟机烧碳，四五块碳块（两三个人吃的量）摞起来把阻燃酒精块放在中心等十来分钟碳块会慢慢变白，不需要全部变白，可以用鼓风机助燃，白的差不多了就把烤网架上开烤食材烤之前刷一层油在放到烤架上，紫蓬山户外烧烤，等到食材半熟洒烧烤料（烧烤料超市可以买到，买不到就用盐，孜然粉，糖，辣椒面，芝麻混合），然后是不是再抹点油洒点料就自己摸索吧，烤过一次就专业了，肉不要烤太久，看着颜色可以了就尝尝看，烤太久容易柴如果有条件，锡纸包洗干净擦干水分的红薯扔碳里，滨湖湿地公园户外烧烤，吃完串吃烤红薯人间美味，我买的这个碳太能烧了，都三个小时了还没灭，我又扔了块土豆进去哈哈

烧烤用具介绍：

锡纸：将锡纸平铺在烤架上，在锡纸上进行烧烤。因为在烤架上烧烤油滴会滴落进烤炉，不仅会造成浓烟，增大火势，而且用后不方便清理。

烤夹：一定要记得带烤夹，手疾眼快的你可以用筷子来给食物翻面，但烤夹总归是更方便灵活啊。

烧烤刷/调料刷：不多介绍了。

湿纸巾：这个是要必备的，而且非常好用，在户外用水不方便，有湿纸巾就好用多了，擦手擦器具，去油腻是一绝。

保温箱+冰袋：如果是近郊自驾游，可以选择准备一个保温箱，当做小型冰箱，去的时候食物保鲜保冷，回的时候装杂物。

小伙伴们，来一次说走就走的户外烧烤之旅吧！只要您有了户外烧烤的需求，就联系我们吧！

我们提供户外烧烤场地，场地在大圩风景区内，环境优美，场地开阔，可供开展各种拓展活动。

场地内提供户外烧烤桌以及户外烧烤遮阳棚等一系列户外娱乐设施。

同时我们也提供数十个品种的烧烤食材供您挑选，食材新鲜美味，令您流连忘返！

我们也提供烧烤炉，烧烤架，烧烤用具，烧烤木炭等与户外烧烤相关的设施及用具。

牛角大圩：

令人惊叹的还不仅于此，白鹭洲-湿地区、采莲岛-蔬菜区、桃李岛-林果区、望田岛-作物区、鱼嬉池-水产区.....更有长达6公里的环形水系，将这些洲岛贯通连接，形成"水中有岛，户外烧烤，岛上有田，田间有园，园内有情"的奇妙景观。人行其中，小桥流水随处可见，垂柳在春风的吹拂下摇曳生姿，水面也随之泛起阵阵涟漪。水里悠游的鱼群，牛角大圩户外烧烤，闲庭信步的姿态让人心生艳羡。"今后，游客还可摇橹泛舟于河桥之间，感受"舟行碧波上，人在画中游"的唯美浪漫。"

值得一提的是，赏美景，还可品美食。想体验水果采摘乐趣的市民，不妨来到桃李岛，这里有数百亩的桃树、葡萄，也有被誉为"水果皇后"的蓝莓。现在，近300亩的蓝莓树苗长势茁壮，到了六七月成熟期，叠叠翠绿的枝头下将挂满晶莹剔透的蓝紫色果实，届时市民可穿梭其中一边采摘一边品尝，享受一场味蕾的盛宴。

紫蓬山户外烧烤-户外烧烤-一扫光户外烧烤由合肥市包河区珑瑋户外用品店提供。合肥市包河区珑瑋户外用品店（www.ysghwsk.com）在烧烤用具这一领域倾注了诸多的热忱和热情，一扫光户外烧烤一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陆经理。