

# 一扫光户外烧烤 合肥户外烧烤配送 户外烧烤

产品名称	一扫光户外烧烤 合肥户外烧烤配送 户外烧烤
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

蔬菜：蘑菇，茄子，韭菜，芦笋，土豆片，红薯片，玉米，山药都是不错的选择。

这里推荐一种荤素搭配的做法，大葱培根卷。

做法：大葱切段，培根切一半长度即可将其卷起，萨拉米则需要用两片才可将其卷起。切记培根一定要先解冻，不然很容易碎掉。培根和大葱搭配食用，大葱既缓解了培根的咸，又能解除肉类的腻，非常好吃。三、点炭烧烤妙招1、点炭技巧

引燃蜡放于炭网上，然后穿插搭上机制炭，点燃引燃蜡，从底部开始引燃机制炭。若要继续加速引燃，可同时用喷对准机制炭引燃。

### 减少油烟技巧

- 一、烧烤时可以垫一张锡纸，杜绝与炭火直接接触，合肥户外烧烤食材，有助于减少油烟产生。
- 二、尽可能选择焖烤炉，构造比较科学，烟不会四处乱窜。

### 烧烤小贴士

- 一、为防食物粘黏，建议大家先在锡纸或烤架上刷一层油。
- 二、烤肉在烤热之后再刷油（放在锡纸上面刷油烧烤可以提高安全度）。
- 三、食物五分熟时刷调料，保持食物湿润度，之后翻面继续烧烤。

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，合肥户外烧烤，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。

烧烤小食谱：

牛肉串:选择相对便宜的西冷块，经济又好吃，牛肉的话却不宜全熟，这样才不会破坏肉质的鲜嫩。

做法：切小方块和红黄椒间隔串起就好看又美味了，这个烤之前可以撒点黑胡椒和盐，烤的时候适当刷点油就行。

猪肋排：这个吃起来很痛快，不过得用焖烤炉烤，就是那种有盖子的烤炉。

做法：肋排洗干净抹上盐，然后顺着肋骨切成一条一条的，因为我买的烤炉比较小，切成条更方便烤。烤的时候刷上油，焖上盖子，隔10分钟翻面，刷烧烤酱，大概30-40分钟就能熟了。

海鲜：简单，清爽，吃多了肉类烧烤，不免有些腻味，这时候来点海鲜作为点缀，既能解腻，又能换换口味，户外烧烤，是户外烧烤美食必备食材。喜欢吃虾的朋友记得剃掉虾线，烤的时候不宜时间过长，扇贝，生蚝，鱿鱼类提前做好酱料会方便很多，鲜鱿鱼在烧烤时会卷，可以用牙签或竹签提前固定。这次分享一个比较常做的菜谱，小米椒烤花蛤。

做法：花蛤泡水里放盐，稍微腌制的同时，可以帮助吐沙。小米椒小尖椒切末，大蒜也切一些做备用。烧烤时把锡纸折成碗状，花蛤和切好的配料都放进去，等熟就行，怕味道淡的可以再放点盐。

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。

## 烤鱼，炭火烤鱼，烤全鱼，户外烧烤BBQ必备技的做法

鱼背打刀。用盐与料酒盐15分钟以上。烤之前垫上锡纸，两面多刷点植物油。鱼肚子里塞上两根香茅与姜片。没有香茅也不要紧。再洒点盐，五香粉，孜然粉，辣椒粉。撒完后再涮遍油锡纸包好，炭火上烤。看火大小，5分钟左右翻一次面。烤的时间视鱼大小与火的大小。不宜大火。这条烤了半小时。可以用筷子试试鱼有没有熟。还没等洒上青柠汁，就被哄抢了。。。一点腥味都没有。

一扫光户外烧烤(图)-合肥户外烧烤配送-户外烧烤由合肥市包河区珑琿户外用品店提供。合肥市包河区珑琿户外用品店(www.ysghwsk.com)位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前一扫光户外烧烤在烧烤用具中享有良好的声誉。一扫光户外烧烤取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。一扫光户外烧烤全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。