

吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商

发布日期：2025-09-11 | 阅读量：43

烤肉酱用料：酱油2大茶匙，白糖、米酒、冰糖各1茶匙，柴鱼精、干海带、姜粉各2茶匙。做法：将所有材料混合均匀，即可。麻辣酱用料：柠檬汁1/4杯，番茄酱2大茶匙，辣椒油、辣椒酱、黑胡椒粉各1小匙，蚝油、辣椒末、黄酒、红糖各1大茶匙，蒜末1/2茶匙。做法：将所有材料混合均匀，即可。酸梅酱用料：酸梅3颗，酸梅蜜饯、砂糖各2茶匙，白醋1茶匙。做法：将所有材料混合均匀，即可。苹果酱用料：苹果1只（去核，打成酱状），苹果汁1/2杯，白醋1茶匙，芥末酱1/2茶匙，蜂蜜、洋葱各1茶匙，盐、胡椒适量。做法：将所有材料混合均匀，即可。奥尔良烧烤用料有：中式：生抽、老抽、糖、鸡精、红酒、黑胡椒粉、花椒粉、五香粉、生粉、姜粉、和番茄酱。吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商

蜂蜜是由蜜蜂是由采集植物蜜腺液分泌的酿成，它是具有天然营养的调味料和食品，在烧烤中放一些蜂蜜味道更佳。配料：单花蜜、花蜜等各种天然蜂蜜汁液。特点：好的蜂蜜稠如凝脂、色泽金黄、味道甜蜜。功效：烧烤时将蜂蜜放在烧烤食材中，烤出来的食材色泽金黄，味道更加浓郁香甜。选购：蜂蜜是一种健康营养品、价格不一。芝麻有黑白两种之分，取油应以白色为主，食用则以黑色为佳。在烧烤中调味还主要依赖白芝麻。配料：纯白芝麻。刷上油，稍烤一下既可起炉出售，不吃辣的不加辣粉。吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商烧烤用料用法：当食材变软快熟的时候，再依次放入孜然、盐、味精和葱就可以了。

排骨烧烤用料：用料:900克。排骨用料：2汤匙酱油，3汤匙海鲜酱，1汤匙料酒，五香粉适量，2茶匙糖，1/4茶匙辣椒酱，2瓣大蒜捣碎，香菜适量。操作:1、将肋骨切成条状，待用。2、做腌泡汁，将酱油、海鲜酱、料酒、五香粉、糖、辣椒酱和蒜泥在一个大碗里拌匀。3、将切好的肋骨条码放在一个盘子里，倒入做好的腌泡汁，均匀涂满加盖放在冰箱冷藏室腌泡，不时翻动肋骨，腌泡至少1个小时。4、将烤盘放入半盘开水，搁上烤架，把排骨从腌泡汁中捞出，放上烤架，剩下的腌泡汁暂留待用。5、放在180℃的烤炉或微波炉30分钟，撤走烤盘，将肋骨翻至另一面，涂上腌泡汁，再烤30分钟，熟透即可，装盘放上香菜，风味可口的烤排骨就做成了。

烧烤排骨的用料有哪些：肋排、酒、酱油、盐、胡椒粉、孜然粒、葱姜末、八角、花椒、叉烧酱、烧烤排骨的做法步骤步骤：1、肋排洗净，热水加酒稍焯一下，洗净。步骤2、用酱油，盐，胡椒粉，孜然粒，葱姜末，八角，花椒，腌制后，充分入味。步骤3、烤盘上铺好锡纸，将肋排摆上。步骤4、用一点点热水调好叉烧酱，刷在肋排上，撒上黑胡椒粉和孜然粒。步骤5、烤箱预热190度，烤15分钟后翻面后再刷叉烧酱，然后再烤15分钟就可以了。广东美味佳食品有限公司。烧烤中蒜是很重要的一味调味料，做成蒜蓉，姜末4克，姜也是必须的。

水晶鸡烧烤用料：先将整只鸡洗净放在篮子里沥干水，先搽20克花生油，再用水晶鸡适用用

料18g搽在鸡的胸腔和鸡皮上（内外各9g□□腌渍5分钟；把蒸锅的清水烧开，将腌渍好的鸡连蒸盘放进蒸锅里中火蒸10分钟后把鸡翻过边再蒸8分钟，取出整只熟鸡斩件，整齐的摆放在碟子里，鸡蒸熟后蒸盘里会有约100毫升的鸡汤，将鸡汤全部淋在斩好的鸡上即可。注意事项：一、鸡搽水晶鸡适用用料和花生油的时候要在蒸盘里操作，不能让水晶鸡用料和花生油漏掉，否则会不够味；二、蒸鸡的时间视鸡的大小与火候大小而定，大约15至20分钟，蒸的时间过长鸡肉会不够嫩滑，时间过短将会不熟。（熟不熟有两个好方法辨别：1、如果用一根筷子轻易戳穿过鸡身基本就熟了；2、斩断鸡腿骨里鲜红色为不熟、黑色为过熟、深红色较佳熟度。）三、如果买不到水晶鸡用料可自配调味粉（10年老盐10克、鸡粉10克、沙姜粉2克）代替，但味道欠佳。烧烤配方调料：孜然。又名安息茴香，历史悠久，有很高的药用价值。吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商

鱼类烧烤用料：十三香100克，精盐60克，白糖90克，味精80克，美味佳调料1包。吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商

盐焗鸡胗在烧烤中肉质才筋道，特点是干香咸鲜，韧劲适口，色泽枣红。具体做法是：将2500克鸡胗用剪刀把四边剪去，只要两块小肉放入盆中，加入姜汁20克，盐焗料75克（盐焗鸡粉2千克加五香粉、沙姜粉各30克，花椒面、松肉粉各15克，八角粉10克，混合均匀）抓匀，腌渍2小时。把鸡胗用铁钎穿上，上炭火炉旺火烤5-6分钟，快速烤出一层硬壳，期间注意两面翻烤，然后按照每串15克的量，在表面均匀撒上精盐2克，再两面翻烤大约15分钟，敲掉表面盐分即可上桌。吉林鲍鱼汁烧烤用料供应商