

# 安徽奥尔良烧烤用料供应

发布日期：2025-09-21

烧烤羊排用料：材料：羊排、盐、孜然粉、辣椒粉。方法：1、将适量盐和适量孜然粉，辣椒粉混合。2、买来的羊排，冻的也好新鲜也可以。——冻的就用微波炉稍微化冻两分钟（无需化冻彻底）。撕一片锡纸，放上一块羊排，在羊排上涂上调味料混合物，两面都涂好后，用锡纸将羊排包好。3、如此反复将所有羊排包好。然后放入烤盘，送入预热400度（华氏）的烤箱。定时每面20分钟。4、40分钟后再每面10-15分钟（依羊排数量多少而订）。这样大约1个小时后香香的烤羊排就可以出炉了。注：这个方子因为裹着锡纸烤羊排，水分散失少，所以烤好的羊排会比较嫩。白胡椒粉为成熟的果实制成，气味较浓；安徽奥尔良烧烤用料供应

孜然烤肉用料：孜然烤翅，是一种常见的传统烤翅小吃。爱吃烤翅的人几乎都领略过它的美味与特色，是大家喜闻乐见的美食，百吃不厌，回味绵长。孜然烤翅腌料选用上等的孜然、花椒、八角和肉豆蔻等多种香辛料复合用料，在中医理论中，孜然气味甘甜，辛温无毒，具有温中暖脾、开胃下气、消食化积、暖脑通神、祛寒除湿等功效。用孜然调味还能防腐杀菌，使烤出的鸡翅其味鲜美芳香，有滋补养神，醒脑通神、降火平肝、祛寒除湿、止痛、通气开胃的神奇秒效，显而易见，孜然是烧烤食品必备的调味料之一。安徽奥尔良烧烤用料供应蒜味蜜汁酱材料：蒜头45瓣(切好装入约半瓶的量)、蜂蜜适量(约2~3杯)。

排骨烧烤用料：剔骨时在排骨的外侧保留有3~10mm的肉层,在排骨段上透过肉层均匀钻上圆孔;将调味料均匀撒播在排骨段上,将排骨段烧烤至8成熟时向排骨的外部播撒木香料,所述的木香料调味料按重量份包括以下组分:玉竹粉10~20份,松花粉10~20份,双花粉10份,松木粉5~15份;再将排骨段烤熟待用;将豆油炸开五成熟,放入烤熟的排骨段,然后再将酱料,罐装密封保存.本发明口感丰富,能够较好的保存酱味,排骨,烧烤和烟熏的味道,排骨酱具有木香的味道,药香风味,有利于大众食用,对于血压高的患者还具有一定的作用。

奥尔良鸡翅烤料：一、按比例。肉：腌料：水=100：7：7比例，鸡翅1000克；腌料70克；水70克(喝汤的小勺子，一勺子大约10克)是建议比例哦。可根据自己的口味深浅适当增减的！二、将调好的腌料倒于鸡翅。搅拌让腌料均匀附着在鸡翅上，为了入味还可用刀子在鸡翅上划戳（或者拿牙签在上面多戳些小孔，更容易使料汁被吸收）后放入冰箱保鲜，腌制12--24小时较佳。腌制过程中建议翻动几次，有利于腌料被鸡翅吸收。想着尽快吃上，就把腌料和鸡翅一起放在一个袋子里，封上口，用手拍打，揉捏。这样更容易入味。差不多二三个小时就可以吃到。三、经过等待的煎熬后，可以将腌好的鸡翅进行烤制咯！我们不乏看到店家将上述烧烤种类交错运用，但以串烧、味噌烧平民化，价格也让人接受。

烧烤用料有哪些：胡萝卜酱——胡萝卜泥加少许酱油，鸡汤，盐，柠檬汁，味精调制稠度适中即可。豆酱——熟豆酱加料酒，糖，柠檬汁，姜末调制。番茄酱——番茄沙司加辣椒油，酱油，盐，鸡汤调制。甜面酱——甜面酱加辣椒油，酱油，白糖，柠檬汁调制。烤肉酱——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。麻辣酱——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。烧烤用料：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。安徽奥尔良烧烤用料供应

火烧烤型常见的形态有包烧、串烧、铁锅烧、铁板烧、壳烧、壶烧、岩烧、网烧等。安徽奥尔良烧烤用料供应

烧烤排骨类：所有动物排骨都按以下配方调制：5公斤鲜排骨，加入五香粉20克，精盐36克，松肉粉30粉、白糖8克、味精80克、生姜、香葱（剁细）各40克，红薯淀粉150克。上述原料和排骨拌均匀后腌脆20分钟穿串待烤6、蔬菜类：南瓜、茄子、片、土豆、玉米棒、白菜等多个品种配方为：红薯淀粉500克、精盐1500克、味精（细粉）400克，白糖30克、芝麻150克。紫草粉（食用香料）50克，将上述混合均匀即成香精粉装袋备用烤时先将穿好的蔬菜串平放在炉上，再用汤匙装上香粉倒在蔬菜块上，每串放1克左右，每边放0.5克，在用毛刷沾油刷湿均匀烤制。放入香精的多少你可先烤3-5串自己品尝，根据当地人口味再增减香粉量。安徽奥尔良烧烤用料供应