

# 江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包

发布日期: 2025-09-21

烤全羊的用料: 1、用料: 羊1只葱段250克姜片250克精盐30克花椒75克酱油150克大料75克糖色150克小茴香末75克香油150克制作方法: 1、将羊宰杀, 用80-90℃的开水烧烫全身, 趁热煺净毛, 取出内脏, 刮洗干净, 然后在羊的腹腔内和后腿内侧肉厚的地方用刀割若干小口。2、羊腹内放入葱段、姜片、花椒、大料、小茴香末, 并用精盐搓擦入味, 羊腿内侧的刀口处, 用用料和盐入味。3、将羊尾用铁签别腹内, 胸部朝上, 四肢用铁钩挂住皮面, 刷上酱油、糖色略凉, 再刷上香油。4、将全羊腹朝上挂入提前烧热的烤炉内, 将炉口用铁锅盖严, 并用黄泥封好, 在炉的下面备一铁盒, 用来装烘烤时流出的羊油, 大约3-4小时, 待羊皮烤致黄红酥脆, 肉质嫩熟时取出。5、食用时先将整羊卧放于特制的木盘内, 羊角系上红绸布, 抬至餐室外请宾客欣赏后, 由厨师将羊皮剥下切成条装盘, 再将羊肉割下切成厚片, 羊骨剁成大块分别装盘, 配以葱段、蒜泥、面酱、荷叶饼并随带刀具。自制烧烤辣椒酱注意事项: 做辣椒酱重要的一点就是要保证辣椒接触到的器具都无水无油, 不然很容易坏。江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包

特制烧烤撒料的制法, 锅烧热, 放入细盐500克, 在小火上不断翻炒均匀, 炒到盐干、松, 手放在盐上方有灼手感时, 下入普通调味料半袋、盐火局鸡料2小包、沙姜粉20克、五香粉50克、味素100克、鸡精粉100克、花椒面100克、辣椒面50克, 拌炒出香味, 随后倒入盘中摊开, 冷却后即可。烧烤撒料配方注意: 要先将盐炒热再下粉料, 不可同时放入, 控制好炒盐的温度, 温度过高会将粉料烫糊, 温度低则炒不出香味, 而且容易回潮。蒜蓉扇贝烧烤做法: 1. 取5只扇贝先在清水里洗干净, 因为是连壳一起烤, 所以要用小刀将扇贝撬开, 去掉上边壳, 去除黑色部分和杂质, 冲洗干净。2. 龙口粉丝20克用温开水泡发20分钟, 洗净控水, 用剪刀剪成约10厘米长的小段, 放在贝肉上, 浇上自制蒜蓉酱(蒜蓉100克加植物油100克, 鸡粉20克, 白糖、蚝油各15克, 美极鲜味汁5克, 盐7克)上火烤制15分钟即可。用自制的蒜蓉酱杀菌消毒, 还能祛除扇贝的腥味。江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包香辣料, 有的客户喜欢麻辣味重的, 就需要额外放料。

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)作法: 准备一个一公升可密封的玻璃瓶, 洗净沥乾后以吹风机将瓶身及瓶盖烘乾。将蒜头去膜、去蒂后, 再将蒜头切成二半或三半, 视蒜头大小颗。将切好的蒜头全部放到瓶子里, 然后再倒入蜂蜜至八分满, 将瓶盖锁紧, 放在太阳不会直射的地方腌置至少一个星期以上, 即可食用。腌渍时, 当天不定期的将瓶子倒放立放, 以确保蒜味都腌到蜂蜜里, 第二天后先瓶盖朝上, 后瓶盖朝下, 交互替换到腌好为止。使用时以乾净且乾的汤匙取出所需的量, 再加上适量的盐一起使用, 剩下的可以存放在冰箱或阴凉的地方, 若使用时不碰到任何杂质, 可在冰箱保鲜半年以上。

烧烤用料配制: 辣椒粉5克, 蒜末3克, 辣椒酱4克, 蚝油5克, 黑胡椒粉(不能是白胡椒)3克, 番

茄酱8克，黃酒（老黃酒）6克，红糖6克，柠檬汁20克，以上调味料，搅拌均匀即可。烧烤中用到的烤肉酱：别管是什么肉，这个配方应该是通用的，看似简单，但是很实用，并且有具体的做法。用料：新鲜的番茄酱4大勺（这个勺看情况，只是一个比例，意思是下面的勺和这个一般大），橄榄油、法式芥末酱、粗粒黑胡椒粉、糖和盐各1大勺，海鲜酱、醋各2勺，辣椒粉（微辣的）1小勺，蒜头2个，洋葱半个。看着烧烤师傅抓起一把调味料，撒在烧烤上，香味就飘出来了。烧烤，是指鱼肉类或蔬菜串在铁架上，以碳火或高温炉具通过适度的高温制成带有独特焦香味的料理。

常用的烧烤用料都有哪些呢？孜然粉：孜然粉主要由茴香和八角、桂皮等香料一起调配磨制成的，长用于烹饪牛羊肉，能够去腥味。烧烤粉：加入烧烤粉烤制出来的食物，保持了烧烤色泽，长用于烹饪烤羊、鸡、蔬菜及豆制品。胡椒粉：胡椒粉分为两种。白胡椒粉为成熟的果实制成，气味较浓；黑胡椒粉是未成熟而晒干的果实制成，气味较淡。辣椒粉：辣椒粉是红色或黄色的粉末，由红辣椒、黃辣椒、辣椒籽及部分辣椒杆碾细而成的混合物，有香辣味。奥尔良烧烤用料选用辣椒和进口香辛料为主要原料。江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包

排骨烧烤用料：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。江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包

一般做烧烤要用到哪些香料粉？辣椒、姜、胡椒、花椒、大蒜、葱、茴香、甘草、百里香。烧烤香料具体的分类：有热感和辛辣感的香料，如辣椒、姜、胡椒、花椒、番红花等。有辛辣作用的香料，如大蒜、葱、洋葱、韭菜、辣根等。有芳香性的香料，如月桂、肉桂、丁香、众香子、香莢兰豆等。香草类香料，如茴香、姬茴香、甘草、百里香、枯茗等。混合香辛料，是将树种香辛料混合起来，使之具有特殊的混合香气。它的代表性品种有：咖喱粉、辣椒粉、五香粉。江西酱油鸡烧烤用料多少钱一包