

出游季，瑞安淘助您来一场华丽的烧烤

咨询热线:66888183

刷上油,铺上肉,炭火的温度,在炉内迅速传递,滋滋作响,香味瞬间蔓延开来,肉由红变白,烤至金黄撒上一撮孜然……在很久很久以前,祖先就懂得用炭火烤制生食,这种最为原始的烹饪方式保留了食物最原始的味道,延续至今。如今,外出郊游,若是能享受到这种美食DIY乐趣,那也真是极好的。

购买请扫二维码



更多产品优惠信息请扫“瑞安日报瑞安淘”微信公众号

【基础工具篇】

烧烤炉

在烧烤的过程中,烧烤炉是少不了的,它是整个烧烤的核心部分。场合不同,应选择的烧烤炉也不同。

烧烤炉挑选

- 一、考虑烧烤炉是否便携。选购时势必会考虑这一问题,建议最好是选择折叠式的烧烤炉。
- 二、根据材质选购。市场上烧烤炉的材质多种多样,而且价格不一,不一定要买贵的,但是铁制烧烤炉的使用寿命肯定不会很长,因此推荐选择那种不锈钢的,较之铁制的更加坚固耐用,且不容易生锈。
- 三、注意烧烤炉的尺寸。这就需要考虑到烧烤人数这一因素,因此选购时可根据每次烧烤人数去确定烧烤炉的尺寸。
- 四、最好带有导油和防冒烟装置。烧烤时,肉类会滴油,油滴落到高温的石头上会冒烟,烟沾在食物上会产生不好的味道。所以,炉子应当有某种装置把油接住,然后让油流到炉子外面去。

市面上烧烤炉种类繁多,现在你只要花上百十来块钱,就能在瑞安淘买到性价比超高的烧烤炉,均采用耐高温烘漆技术,不锈钢板材,不生锈易清洗,烧烤不变形,经久耐用。根据需求,提供多种选择,简易烧烤炉、方形烧烤炉、手提箱式折叠烧烤炉。简易烧烤炉体积小,安装简易,易于携带,适合1-2人用。手提箱式折叠烧烤炉,炉腿可以快速折叠收纳,节省空间,携带方便。炉身四周的透气孔设计增加空气接触,使炭火更易燃烧,推拉式烤网采取方格式设计,可以使食物受热均匀,减少烤糊的情况,适合3-4人使用。方形烧烤炉,炉脚高度可调,底部拥有宽大的炭盆,内部的炭网将烧炭与炭盆进行分离,有利于烧炭的燃烧,适合家庭出游。

烧烤炭

内附引火炭,易点燃,热量高,持续时间长,居家、户外烧烤的理想燃料。



简易烧烤炉 48.6元



方形烧烤炉 270元



手提箱式折叠烧烤炉 98元



烧烤炭 29.9元/提(2KG装)

【配套工具篇】



单鱼网

功能:专为烤鱼设计,在烤鱼时,能够使鱼面充分展开,达到均匀受热的效果。
价格:12.9元/个



烧烤网

功能:方便食物的翻烤,木手柄,不烫手。
价格:19.8元/个



烧烤刷小刀套装

功能:烧烤时,用烧烤刷来为食物进行上料,这样就能在刷料的时候保证均匀和不浪费。该烧烤刷采用无毒白色PP单丝,不易脱落,易清洗。并配有不锈钢小刀。均是经过质量部门和相关检验机构的检测,品质有保证。
价格:12.9元/套



烧烤夹

功能:方便取用食物
价格:4.9元/个



铝箔

功能:包裹食物,不易串味,也能使食物快速变熟
价格:9.8元(5M装)



烧烤套装

手提箱式折叠烧烤炉+烧烤炭+单鱼网+烧烤刷小刀套装+烧烤夹+铝箔
原价:168.4元/套
特惠价:139元/套

【烧烤好搭档】



调味品:厨邦烧烤汁
价格:6元/瓶
(280ML装)



饮品类:水蜜桃汁
木瓜牛奶汁
芒果汁
价格:6.8元/瓶



餐具类:环保餐碗
价格:8.9元

【烧烤注意事项】

- 1.注意食品卫生,没有烤熟的食物不要吃。烤熟的食物温度很高,吃的时候小心烫嘴。烤糊的食物,特别是肉类对人体有危害,不要吃。加炭时要注意应等到新加的炭完全燃烧后再烧烤,因为炭在没完全燃烧时易产生有害气体,对健康不利。
- 2.烧烤过程中油的使用很重要,刚烤上的肉类食物先不要急着刷油,待食物烤热、收紧后再刷油,其它食物可以烤的时候就刷油。油不要刷多,以刷完后不滴油为标准,烤的过程中要尽量避免油滴落烧烤炉中。烤时要勤于翻动,防止烤糊。翻动时最好用长筷子,不要用手,防止烫伤。放生食时要注意要和快烤熟的保持一点距离,防止污染熟食。
- 3.肉串摆放时尽量向炉子的中部摆,烤的过程中要改变肉串的位置,以保证整串肉同时被烤熟。鸡翅是很适合烧烤,易熟,而且皮的脂肪含量高,吃起来很香。烤的时候要注意大头不易熟,应放在火力集中处。一些不易烤熟的,如鸡胗、玉米等,可以切成小块,或烤煮熟,味道同样鲜美。烤鱼时最好选用鱼夹。
- 4.不同的烧烤酱适合不同的食物,甜面酱适合鱿鱼、墨鱼仔,番茄酱适合土豆片,胡萝卜酱则适合很多清单一口味的食物。