

烧烤技巧

挑选好了所需要的烤炉和烤具，您一定跃跃欲试，想马上一展身手吧？且慢，在开始烧烤之前，您需要知道：

“直接烧烤”和“间接烧烤”

大家可能会问：烧烤不就是把肉和其它食品放在火上烧吗？非也，欧式烧烤可以有烧、焖、烘、煎等多种方式，其中的“烧”属于明火烧烤也称直接烧烤，而其他的几种则称为间接烧烤。

点火技巧和烧烤基本步骤

烧烤第一步，也是领所有男士最为头疼的自然点火了。不用怕，只要你选用EURASIA—欧亚厂的烧烤用品，一切问题都可以迎刃而解：

1、在炭网上铺一层木炭并堆成金字塔形，倒入酒精等助燃剂并让木炭充分吸收（时间约一分钟，如果选用的是欧亚厂生产的神奇易燃炭则无须添加任何助燃剂）。点燃预先准备好的条状纸条放进炉中，木炭开始燃烧。如果怕清理麻烦可在木炭下垫一张铝箔，但燃烧会受一定影响。

2、木炭开始燃烧，伴随有少量黑烟。此时加上烤网。

3、燃烧10—15分钟后，明火逐渐减小或消失，木炭表面出现白色灰状物，表明已到达理想的烧烤温度。此时将木炭均匀摊开，将手置于烤网上方，手有炙热感。

4、将需要烧烤的食物均匀摆在烤网中央，力争各处食物受热均匀。

5、烧烤过程中按需要对食物的位置作调整，以使各部受热均匀。如烧烤的是牛扒等大且厚的食品应在烤熟一边以后再另一边，否则将很难烤熟并有可能烤焦。

6、烧烤过程涂抹自己喜爱的酱类，加入香料。

最后，大功告成，快请朋友与你一起分享吧！