

# 商用烤箱烤炉 商用烤箱烤炉定做 克拉斯克

产品名称	商用烤箱烤炉 商用烤箱烤炉定做 克拉斯克
公司名称	山东克拉斯克厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村86号
联系电话	13051347182 13051347182

## 产品详情

蜜桃汁配蜂蜜增香。烤牛肉一定要用到果木，但是根据地域的不同很多人会选择不同的果木，比如苹果木、水蜜桃木、龙眼木有些人也会搭配使用。这里我选择了水蜜桃木。为了配合水蜜桃木的清香味，商用烤箱烤炉定做，在牛肋骨烤至需要的色泽后，我选择刷水蜜桃汁和蜂蜜，在增加香味的同时补充牛排的水分。如果选择的是苹果木可以刷苹果汁和蜂蜜。

细掌握成熟度。果木烤牛排跟煎牛排是一样的，商用烤箱烤炉系列，可根据客人喜好的不同，从五成熟到十成熟都有，黑龙江的食客多喜欢八成熟的。按照烤制时间来说，牛排七成熟时，加热时间在18分钟左右，八成熟时，加热时间在20分钟左右，以此类推，每成熟一成，约多消耗2分钟。但由于肉的厚薄、大小不同，所以烤制时间就会有所偏差。为了更好地掌握成熟度，可以借助一根不锈钢钎。具体方法：将不锈钢钎插入牛肋骨中，如果拔出后略有，则证明是八成熟，如果一点也没有则是十成熟。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产商用烤箱烤炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克商用烤箱烤炉产品款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

牛肉食物中所含有人体所需这8种必需氨基酸，而且是吸收，任何动、植物的营养没法与牛肉相比，商用烤箱烤炉，所以，有吃一块牛肉，抵得上一天的营养的说法。牛肉的瘦肉部分，含有丰富的蛋白质、铁质、维生素B群等优异的营养成分。

克拉斯克商用烤箱烤炉产品款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

六成熟以上牛排先放入第三层，烤5分钟后，将其移到炉门边缘处继续烤4分钟，将其翻面，继续烤5分钟，商用烤箱烤炉按需定制，这样才会烤出好看的烙印。挪到炉子门边的时候要看一下“一”字烙印的方向，将其位置旋转一下才会烙出好看的“十”字烙印。三至五成的入第二层，烤5分钟后，将其移到炉门边缘处继续烤5分钟，翻面再继续烤5分钟左右即可。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产商用烤箱烤炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克商用烤箱烤炉产品款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

商用烤箱烤炉-商用烤箱烤炉定做-克拉斯克(推荐商家)由山东克拉斯克厨业有限公司提供。山东克拉斯克厨业有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山东 滨州 的换热、制冷空调设备等行业积累了大批忠诚的客户。克拉斯克带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！