

# 牛扒牛排烤箱系列 克拉斯克厨业 常德牛扒牛排烤箱

产品名称	牛扒牛排烤箱系列 克拉斯克厨业 常德牛扒牛排烤箱
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

### 牛排做法

牛排的熟度控制是牛排好吃与否的关键！常见的有一分熟，三分熟，五分熟，七分熟，全熟。每种熟度都代表着每个人的喜好，但如果遇到好品质的牛肉，五分熟足矣，这样熟度的牛排出炉后，刀只要轻轻的切入，牛扒牛排烤箱价格，鲜嫩丰腴的肉汁“呲”的蜂拥而出，让人欲罢不能啊！

山东克拉斯克厨业有限公司，生产牛扒牛排烤箱，的产品成就精致的美味，常德牛扒牛排烤箱，克拉斯克牛扒牛排烤箱产品款式新颖、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。

### 牛排分类

TENDERLOIN（嫩牛柳，牛里脊），又称FILLET（菲力），是牛脊上嫩的肉，几乎不含肥膘，因此很受爱吃瘦肉朋友的青睐。由于肉质嫩，煎成3成熟、5成熟和7成熟皆宜。

T - BONE（T骨牛排），呈T字型，是牛背上的脊骨肉。T型两侧一边量多一边量少，量多的是肉眼，量稍小的便是菲力。此种牛排在美式餐厅更常见，牛扒牛排烤箱定做，由于法餐讲究精致，对于量较大而质较粗糙的T骨牛排较少采用。

果木牛扒的特点：

1：外观钢板304材质，厚度足

2：耐高温混凝土厚度12cm

3：烘烤炉膛圆弧加圆柱型

4：耐高温层耐火水泥火山石火山球都是进口材料

5：质保2年，终身维护！

果木牛排炉的优势。

1.圆弧加圆柱型构造，具备高温回火原理，很好的控制明火和火星不能出炉膛，牛扒牛排烤箱系列，安全性高

2.温度高可以达到900摄氏度

3.采用不锈钢304材质，不锈钢板的厚度达到1.5到2.0的厚度

4.方便排烟，有直排烟和90度后拐排烟

5.果木牛排炉下面有四个可移动带刹车的脚轮，方便运输和移动

牛扒牛排烤箱系列-克拉斯克厨业-常德牛扒牛排烤箱由山东克拉斯克厨业有限公司提供。“厨房设备,制冷设备,电器设备”选择山东克拉斯克厨业有限公司，公司位于：山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村86号，多年来，克拉斯克坚持为客户提供好的服务，联系人：杨文广。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。克拉斯克期待成为您的长期合作伙伴！