

张家界自助餐牛排烤炉扒炉 克拉斯克厨具

产品名称	张家界自助餐牛排烤炉扒炉 克拉斯克厨具
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

牛小排：牛小排取自于牛的胸腔左右两侧，自助餐牛排烤炉扒炉按需定制，含肋骨部分。牛小排带骨带筋肉质肥腴鲜美，多汁且耐嚼，有大理石纹，特别是采用牛的第六、七根肋骨的，哇，开吃网小7怎么才能吃到这么正宗的捏，嫩而不涩，肉量丰郁的全熟肉质，张家界自助餐牛排烤炉扒炉，即使是怕生的食客也可怡然享用，更创造出牛小排的另类魅力。推荐火候：全熟。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产自助餐牛排烤炉扒炉，的产品成就精致的美味，自助餐牛排烤炉扒炉系列，克拉斯克自助餐牛排烤炉扒炉产品款式新颖、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。

自助餐牛排烤炉扒炉简介

- 1.循环风系统：炉体顶部装有双速电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量。
- 2.电气控制系统:全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。通过人机界面，可时刻了解每个加工步骤，并且可时刻显示各种编程的设定值和实际值。

神户牛排

在评定牛肉等级的时候，自助餐牛排烤炉扒炉定做，大理石纹路(Marble Score)是一个重要的参考量，分数越高牛肉品质越好。我们常常听到一些美食评论家赞叹一块牛肉“雪花很漂亮”，指的其实就是大理石纹路。

神户牛其实是和牛(Wagyu)的一种，和牛是日本某些种类食用牛的统称，总共分为A1-A5五个等级。因为对饲料及养殖环境的要求非常严苛，所以牛肉的品质非常高。神户牛肉就是其中出名的一种，

光是对牛的血统就有很多苛刻的要求，所以产量很低。

张家界自助餐牛排烤炉扒炉-克拉斯克厨具由山东克拉斯克厨业有限公司提供。张家界自助餐牛排烤炉扒炉-克拉斯克厨具是山东克拉斯克厨业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨文广。