

自助餐牛排烤炉扒炉系列 淮安自助餐牛排烤炉扒炉 克拉斯克厨业

产品名称	自助餐牛排烤炉扒炉系列 淮安自助餐牛排烤炉扒炉 克拉斯克厨业
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

西餐中的牛排的种类如下：

1.TENDERLOIN（嫩牛柳，自助餐牛排烤炉扒炉批发，牛里脊）又叫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。

2.RIB-EYE（肉眼牛排）瘦肉和肥肉兼而有之，淮安自助餐牛排烤炉扒炉，由于含一定肥膘，这种肉煎烤味道比较香。

3.SIRLOIN（西冷牛排，牛外脊）。含一定肥油，由于是牛外脊，在肉的外延带一圈呈白色的肉筋，总体口感韧度强，肉质硬，有嚼头，适合年轻人和牙口好的人吃。

4.干式熟成牛排（Dry aged steak）一般常用肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，自助餐牛排烤炉扒炉系列，牛肉的结缔组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚。恒温室采用斜面设计，在风干时将油分多的部分放在上方，油脂融化后就顺着斜面流到牛肉中，保证将所有宝贵的肉汁都封在牛肉之中。

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，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。

吃牛排的礼仪

1、接上菜，自助餐牛排烤炉扒炉型号齐全，开吃。面对刀叉是中国人比较不习惯的事情，但此时就有好几把刀叉摆在面前，要怎么用呢？从外向内拿起刀叉，左手叉子，右手刀子。

2、每次吃进嘴里的食物都不适宜太多，太大，所以切的时候尽量小块一点，在咀嚼食物的时候

不要讲话，更加不要主动和别人谈话。 ...

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，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。

关于牛排

有些人喜欢三分熟的牛排有些人喜欢五分熟的牛排有些人喜欢七分熟的牛排但是似乎没有人喜欢吃全熟的牛排？

七分熟牛排

七成熟牛排的内部温度是63-68摄氏度，内部主要为浅灰棕褐色，夹杂着少量粉红色，质感偏厚重，有咀嚼感。

（这个程度不错！推荐！）

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，克拉斯克自助餐牛排烤炉扒炉产品款式新颖、结构合理、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系列-淮安自助餐牛排烤炉扒炉-克拉斯克厨业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是从事“厨房设备,制冷设备,电器设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨文广。