

商用烤箱烤炉 商用烤箱烤炉按需定制 克拉斯克

产品名称	商用烤箱烤炉 商用烤箱烤炉按需定制 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

去到西餐厅很对人一般都会点一份牛排，这已经是很多人吃西餐的标配了。吃牛排的习俗起源于欧洲的，王公们以吃到肉品为荣。自然品牛排就有了很多的讲究，它主要集中在质地和烹饪方法上。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产商用烤箱烤炉，商用烤箱烤炉，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。

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，生产商用烤箱烤炉，的产品成就精致的美味，商用烤箱烤炉按需定制，克拉斯克商用烤箱烤炉产品款式新颖、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。

西冷牛排口感

西冷牛排肉细多汁，口感鲜嫩。煎制牛排也有很多讲究，商用烤箱烤炉定做，既要能够将牛肉表

面迅速加热，商用烤箱烤炉价格，又不能使它们的纤维，这就需要厨师的经验和手艺。

拎起一小块牛排丢到嘴里，能清楚感受到汁水随着牙齿的咀嚼而散溢开来，烤肉的香味很好地传递到舒展口腔的每一个味蕾，在其中盘旋游走，把牛肉那种原始的口味发挥得淋漓尽致。

商用烤箱烤炉-商用烤箱烤炉按需定制-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！