

快速牛排烤炉定制 连云港快速牛排烤炉 克拉斯克厨业有限公司

产品名称	快速牛排烤炉定制 连云港快速牛排烤炉 克拉斯克厨业有限公司
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

在制作牛排时，难掌握的就是如何控制好原料的成熟度和水分。

1千克带骨牛排约吸水150克。肉类在烹调时，快速牛排烤炉厂家，因为失水而造成肉质老韧，尤其是烤制时。所以我们必须保证原料有足够的水分。因为牛排烹调前都是带骨的，所以它的吸水量比同样质地的牛肉略少，连云港快速牛排烤炉，我们大概的计算下，每1千克的带骨牛排约吸水150克。

大火烤至收缩再改小火。加热过程中，一定会造成原料大量失水，所以必须掌握好烤制温度和时间。经过多次试验，我们发现，当原料刚刚放入果木烤箱时，一定要先用猛火加热至肉质开始收缩（1-2分钟），再改用中火加热。这样肉的表面就如同形成了一层保护膜，可以有效防止水分流失。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产快速牛排烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克快速牛排烤炉产品款式新颖、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。

A: 预热，在开始烤制牛排前，快速牛排烤炉怎么样，整个机器需要预热，预热的办法是将果木放在上面炉膛里面先燃烧10分钟至20分钟，使得整个炉膛温度慢慢上升上去，切记这个预热的过程是不需要放牛排在烤架上面的。另外这个时候应该打开机器顶端上面的排烟口，排烟口打开得越大，炉胆里面的果木就会燃烧得越快，火就会越大，快速牛排烤炉定制，当果木燃烧快完的时候应当适当加果木进去，这个原理和炭火，煤球燃烧的原理一样。机器顶端的排烟口有两个作用。是控制排烟的大小，第二排烟口打开的大小可以调节炉膛里面火候的大小。

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，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

快速牛排烤炉定制-连云港快速牛排烤炉-克拉斯克厨业有限公司由山东克拉斯克厨业有限公司提供。快速牛排烤炉定制-连云港快速牛排烤炉-克拉斯克厨业有限公司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。