

# 商用多功能烤炉厂家 克拉斯克厨业有限公司 日照商用多功能烤炉

产品名称	商用多功能烤炉厂家 克拉斯克厨业有限公司 日照商用多功能烤炉
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

牛排主要是以厚切牛排为主，很多人都有这种大块烤牛排的食谱，但是大部分都是以经验和计时的方式来计算时间和牛排的熟度，商用多功能烤炉上面有温度计和计时器方便使用者在使用中对时间和温度的把控，材料牛肉，约250克每个人（可以自行计算重量，商用多功能烤炉批发，适合的部位为肋眼，纽约克，整条菲力也不错）具体根据个人的喜好和食量而决定，适量的盐和适量的胡椒。

山东克拉斯克厨业有限公司，商用多功能烤炉按需定制，生产商用多功能烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用多功能烤炉产品款式新颖、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。

### 肉眼牛排（RIB-EYE）

肉眼牛排，听到这个名字恐怕就会有朋友感到陌生了吧，不过，小编听到这个名字的时候，也闹了一次乌龙呢，肉眼牛排可不是牛眼部分的肉，日照商用多功能烤炉，实际上，肉眼牛排是牛肋上的肉，瘦肉和肥肉兼有，由于含一定肥膘，比较适合煎烤，不过，不要煎的过熟，建议三成熟为好。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产商用多功能烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用多功能烤炉产品款式新颖、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。

菲力牛排（FILLET）：也称嫩牛柳，牛里脊（TENDERLOIN），取自于牛的里肌肉（即腰内肉），运动量少，且肉质嫩精瘦，商用多功能烤炉厂家，油脂少，因每头牛就一小条而显得「物稀为贵」。口感好但没有嚼头，并且烹煮过头就显得老涩，因此多推荐给牙口不好，消化较弱的老人家或小朋友食用。推荐火候：三至七分熟。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产商用多功能烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用多功能烤炉产品款式新颖、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。

商用多功能烤炉厂家-克拉斯克厨业有限公司-

日照商用多功能烤炉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山东滨州,换热、制冷空调设备的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在克拉斯克领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创克拉斯克更加美好的未来。