

烤牛排炉烤箱批发 四川烤牛排炉烤箱 克拉斯克厨业

产品名称	烤牛排炉烤箱批发 四川烤牛排炉烤箱 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

牛肉含丰富、易为人体吸收的铁质，将氧气、能量输送到身体各处，都靠血液中红血球的血红素。而其成分都不能缺少铁质。食物中所含的铁质共分2种，女性容易出现贫xie的现象，对于想保持神采奕奕的人，预防贫xie是很重要的。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产烤牛排炉烤箱，的产品成就精致的美味，克拉斯克烤牛排炉烤箱产品款式新颖、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，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，烤牛排炉烤箱批发，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。

牛排分类

TENDERLOIN（嫩牛柳，牛里脊），四川烤牛排炉烤箱，又称FILLET（菲力），是牛脊上嫩的肉，烤牛排炉烤箱系列，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。

T - BONE（T骨牛排），呈T字型，是牛背上的脊骨肉。T型两侧一边量多一边量少，量多的是肉眼，量稍小的便是菲力。此种牛排在美式餐厅更常见，由于法餐讲究精致，对于量较大而质较粗糙的T骨牛排较少采用。

烤牛排炉烤箱批发-四川烤牛排炉烤箱-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。