

# 商用立式牛排烤炉烤箱 克拉斯克厨业有限公司

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 商用立式牛排烤炉烤箱 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

### 五分熟牛排

五成熟牛排的内部温度是57-62摄氏度，可以看到五成熟牛排的界面约25%都是粉色的，商用立式牛排烤炉烤箱型号齐全，已干。牛排内部为区域粉红可见且夹杂着熟肉的浅灰和综褐色，整个牛排温度口感均衡。（半生半熟）山东克拉斯克厨业有限公司，商用立式牛排烤炉烤箱，生产商用立式牛排烤炉烤箱，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用立式牛排烤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。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产商用立式牛排烤炉烤箱，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用立式牛排烤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。

牛排一向是西餐文化中的经典代表，说到吃西餐，很多人的印象就是伴随着优雅的小提琴曲，烛光下的牛排+红酒。食用牛肉的习惯早来源于欧洲，中世纪时，猪肉及羊肉是平民百姓的食用肉，牛肉则是王公们的肉品。尊贵的牛肉被他们搭配上了当时也是享有尊贵身份的胡椒及香辛料一起烹调，并在特殊场合中供应，以彰显主人的尊贵身份。品味一份牛排，也是一件十分讲究的事情，从牛肉的品种、部位、等级到牛排需煎制煎制几分熟，搭配什么酱料，处处都是学问。

山东克拉斯克厨业有限公司，商用立式牛排烤炉烤箱系列，生产商用立式牛排烤炉烤箱，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用立式牛排烤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。

### 吃牛排的礼仪

1、接上菜，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，商用立式牛排烤炉烤箱定做，生产商用立式牛排烤炉烤箱，的产品成就精致的美味，克拉斯克商用立式牛排烤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。商用立式牛排烤炉烤箱-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。山东克拉斯克厨业有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。克拉斯克——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县曹王镇葡家村86号，联系人：杨文广。