

青海海鲜烤炉 克拉斯克厨具 海鲜烤炉厂家

产品名称	青海海鲜烤炉 克拉斯克厨具 海鲜烤炉厂家
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

牛排适用人群

1. 一般人群均可食用。适宜于生长发育、术后、病后调养的人、中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、久病及面黄目眩之人食用;
2. 性疾病的人慎食;肉为发物，患疮疥、痘疹、者慎用。
3. 高胆固醇、高脂肪、老年人、儿童、消化力弱的人不宜多吃。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产海鲜烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克海鲜烤炉产品款式新颖、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，青海海鲜烤炉，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

西餐中的牛排的种类如下：

1.TENDERLOIN（嫩牛柳，牛里脊）又叫FILLET（菲力），是牛脊上嫩的肉，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。

2.RIB-EYE（肉眼牛排）瘦肉和肥肉兼而有之，由于含一定肥膘，这种肉煎烤味道比较香。

3.SIRLOIN（西冷牛排，牛外脊）。含一定肥油，由于是牛外脊，在肉的外延带一圈呈白色的肉筋，海鲜烤炉厂家，总体口感韧度强，肉质硬，有嚼头，适合年轻人和牙口好的人吃。

4.干式熟成牛排（Dry aged steak）一般常用肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，海鲜烤炉价格，牛肉的结蒂组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚。恒温室采用斜面设计，在风干时将油分多的部分放在上方，油脂融化后就顺着斜面流到牛肉中，保证将所有

宝贵的肉汁都封在牛肉之中。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产海鲜烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克海鲜烤炉产品款式新颖、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。

牛排湿式熟成

普通的牛排肉会在屠宰后先做排酸处理，然后封入真空袋，海鲜烤炉型号齐全，在零度左右的低温环境里静置。这样既方便牛排保存，又可利用牛肉本身的天然酵素进行熟成作用，以增添牛肉风味。成本低好操作，但会让牛肉不可避免地产生的一点酸味，影响口感。牛肉在真空包装袋内进行的湿式熟成，自包装日算起，视保鲜状况约可维持75天至90天的时间。

这种方法目前是普遍主流熟成牛肉的方式。因为它在熟成过程中没有任何的重量损失，成本较低，又同样可产生一些干式熟成的风味和嫩度，只是味道远不及后者浓郁。

山东克拉斯克厨业有限公司，生产海鲜烤炉，的产品成就精致的美味，克拉斯克海鲜烤炉产品款式新颖、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。青海海鲜烤炉-克拉斯克厨具-海鲜烤炉厂家由山东克拉斯克厨业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东克拉斯克厨业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为换热、制冷空调设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!