

# 海鲜生蚝冷链运输 东莞到陕西 冷链物流专线 时刻发车

产品名称	海鲜生蚝冷链运输 东莞到陕西 冷链物流专线 时刻发车
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	深圳:每日发车 冷链运输专线:高效 奶油食品冷链:医学药品低温承运
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

## 产品详情

正是牛排为西餐厅提供产品解决方案

在疫情的助推下，餐饮连锁化品质化发展已成必然趋势。传统西餐厅为了在牛排产品上打造差异化，往往采取自己门店腌制或者中央厨房统一腌制两种形式，费时费力，且牛排产品的稳定性极差，在生产环境上存在一定的风险，不利于他们连锁化发展。针对这种市场现象，正是牛排紧跟市场发展趋势，提出“以餐饮老板的牛排中央厨房（以下简称‘牛排央厨’）”为理念，特推出了正是牛排静腌系列产品，以产品的高品质口味助推西餐行业连锁化发展。同时，帮助西餐厅解决了产品稳定性差、风味多样性的难题。正是牛排，专为餐饮行业提供产品解决方案。

原肉切片，静态腌制

为了致力于更高的产品品质标准，美是食品注重工艺匠心，原料精选，为生产出更高的产品标准夯实基础，公司与国家肉类研究中心成立联合实验室，斥巨资从德国引进了世界上的智能化全套牛排加工检验设备，在美是食品原有的基础上提出：正是牛排，餐饮老板的牛排央厨。传统西餐厅的静腌费时费力，牛排的稳定性差，不利于连锁西餐厅的发展。正是静腌牛排，满足了餐饮后厨对产品的标准化加工需求，开创了被业界认可的牛排央厨模式。正是静腌牛排，采用负压静态泡腌工艺，原肉自然切片后，在0-4度负压的环境下，静态泡腌2小时，使牛排在低温状态下，锁鲜调味，大限度保持牛排的新鲜度及营养成分。腌制完成后的牛排，外形更自然，入味更均匀。

连锁西餐厅对产品的统一性要求极高，风味既要有连锁的标准化，又要有品牌的独特化。为了帮助西餐厅在风味上打造品牌的独特性，正是牛排研发工程师经过上百次调味测试后，终选取了高品质的意大利草本香草及越南黑胡椒作为腌制辅料。高品质的天然香辛料赋予了牛排饱满的口感，使得牛排更加风味纯正，辛香四溢。也进一步便于西餐厅进行二次创作，烹饪出独有的风味。而作为连锁餐饮产品解决方案的正是静腌牛排，即将成为行业品类发展的一股新生命力，为行业发展引领风向。