

果木牛排炉扒烤炉

产品名称	果木牛排炉扒烤炉
公司名称	湖南省好味厨具设备有限公司
价格	12800.00/台
规格参数	长:700 宽:700 高:1200
公司地址	长沙市雨花区圭塘路52号英郡年华公寓13栋1603房
联系电话	15874009311 13787207480

产品详情

快捷方便，高品质实用，请咨询陈生13787207480V,深受终端餐饮客户和厨师使用者的喜爱和认可，销量前列，生产出来的果木烤炉是行业内的标杆，专业生产果木牛排炉的生产厂家，资深设计师的精心设计和研发人员的不断改良，加上技术精湛的工人、现代化、环保型的生产设备和精密检测设备以及强大的技术实力，公司形成了一套流水化作业程序。有力的保证公司不断推出创新设计的新产品满足市场需求。

果木牛排炉可以产生非常高的温度，所以可以制造其他料理方式无法达到的效果和味道

烤完肉以后，上面的油污其实刚好包覆着铁架减少生锈的机会，只要出去厚重的油污即可，下次开炉生火在趁高温烧铁架的时候做仔细的清理，清理方式则是利用生火期间的热度，直接加热铁架，原本油污灼烧之后会软化，细菌也会因为高温而消除，这时候用铁刷把铁架用力刷干净，长一点的刷子会比短一点的刷子安全，烤肉之前在把烤肉架上面涂一层油，最简单的就是将现有的肉切一点脂肪就可以了，或是用干净的纸巾粘一点色拉油，从烤肉架远处向自己刷过来，避免不小心油烧起来烧到手，完成之后把肉放上去烤制就可以了。

如果烤炉够大，应该把烤炉分区。区别成高温区和低温区，高温区用来烧灼肉表，低温区用来温和烤熟牛肉内部，和烤箱一样的功能，达到想要的效果和熟度。

炉烤属于比较高温，快速的料理方式，适合比较嫩一点的肉(不是加嫩肉精的肉),选择炉烤的主要原因，除了简易性，特殊香气之外，烤肉的乐趣也让人难以忘怀。所以选用的燃料是果木和木炭

烤肉架通常以铸铁做成，有些还可以加阳极涂层，降低食物的粘连机会，铁制的烤肉架清理方式和铁锅一样，不能用水洗，更不能清洁剂

清理时机，有人习惯烤完肉之后清理，有人习惯于烤肉前清理，如果没有特定的喜好，可以在每次烤肉前清理就可以了。

使用果木烤炉，还可以看情况增加烤肉的风味，在炉火中添加一些有味道的木块，或者是在烤肉架上面放一些木头，或是将这些木块泡水，在放进炭火中产生烟，制造烟熏效果，都可以增加风味。

常用的香味木块有樱桃木，苹果木，荔枝木，龙眼木，山胡桃木都是不错的选择，要不然一些香料叶子和葡萄干树枝也不错，如果可以找到这些材料的话，不妨烤肉的时候加一些，试试不同的风味。

公司采用特制木箱对果木牛排炉进行包装，确保在运输中的方便快捷和安全，果木牛排炉两年质保，两年中非人为损坏，公司确定后，在72小时内安排售后处理

欢迎各位餐饮终端客户和厨师到公司这边实地考察，交流