

# 牛排专用烤箱厂家 克拉斯克 河池菲力牛排设备

产品名称	牛排专用烤箱厂家 克拉斯克 河池菲力牛排设备
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

### 三分熟牛排

三成熟牛排的内部温度是54-56摄氏度，可以看到三成熟牛排的界面约50%都是粉色的，血水较少。大部分肉接受热量渗透传至中心，但还未产生大变化，切开后上下两侧熟肉棕色，向中心处转为粉色再然后中心为鲜肉色，伴随刀切有肉汁渗出。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产菲力牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克菲力牛排设备产品款式新颖、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。

### 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，血水已干。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，河池菲力牛排设备，专业生产菲力牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克菲力牛排设备产品款式新颖、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，菲力牛排设备省时省力，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，专业生产菲力牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克菲力牛排设备产品款式新颖、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。

西餐牛排是牛的牛里脊、外脊肉、牛背上的脊骨肉等。

- 1、菲力牛排（FILET）也称牛里脊，腰内肉，牛排专用烤箱厂家，特点是瘦肉较多，高蛋白，低脂

肪，比较适合要保持身材女子；

2、西冷牛排（SIRLOIN），也叫沙朗牛排，是外脊肉，牛的后腰肉，含一定肥油，尤其是外延有一圈呈白色的肉筋，上口相比菲力牛排更有韧性、有嚼劲，适合年轻人和牙口好的人；

3、T骨牛排（T—BONE），是牛背上的脊骨肉，呈T字型，两侧一边是菲力，菲力牛排设备快速出餐，另一边是西冷，既可以尝到菲力牛排的鲜嫩又可以感受到西冷牛排的芳香，一举两得。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产菲力牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克菲力牛排设备产品款式新颖、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。

牛排专用烤箱厂家-克拉斯克(在线咨询)-河池菲力牛排设备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（[www.niupaishebei.com](http://www.niupaishebei.com)）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，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨文广。同时本公司（[www.kaoniupailu.com](http://www.kaoniupailu.com)）还是从事牛排烘烤炉，烤制牛排设备，烤牛扒炉的厂家，欢迎来电咨询。