

烤牛排炉 克拉斯克厨业有限公司 烤牛排炉批发

产品名称	烤牛排炉 克拉斯克厨业有限公司 烤牛排炉批发
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

烤牛排炉的特点：

- 1：外观钢板304材质，厚度足
- 2：耐高温混凝土厚度12cm
- 3：烘烤炉膛专业圆弧加圆柱型
- 4：耐高温层耐火水泥火山石火山球都是进口材料
- 5：质保2年，终身维护！

山东克拉斯克厨业有限公司，烤牛排炉批发，专业生产烤牛排炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤牛排炉产品款式新颖、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。

牛排从不同的部位取出来，因此叫法和烹调方式也不同。

牛小排：牛的胸腔左右两侧，含肋骨部分。肉质鲜美，有大理石纹。适合用以烤、煎、炸、红烧。

带骨沙朗：牛的肋脊部。运动量小，烤牛排炉，肉嫩且油花均匀，可做牛排、蒸牛肉、火锅片或做铁板烧也相当适宜。沙朗其实就是牛的后腰脊肉，肉质嫩，含油花，适用于牛排。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤牛排炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤牛排炉产品款式新颖、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。

西冷牛排（SIRLOIN）：也叫沙朗牛排，烤牛排炉定制，是指肉质鲜嫩又带油花嫩筋的牛肉，基本上取自于牛背脊一带最柔嫩的牛肉，具体位置不同，风味也各有千秋。比较正宗的沙朗取自后腰脊肉，但特殊的品种例如纽约客，则是取自于类似菲力的前腰脊肉。沙朗牛排肉质鲜嫩且香甜多汁，富有口感，受入门级牛排行家所偏好。推荐火候：四至六分熟。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤牛排炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤牛排炉产品款式新颖、结构合理、操作方便、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

烤牛排炉-克拉斯克厨业有限公司-烤牛排炉批发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）实力雄厚，信誉可靠，在山东滨州的换热、制冷空调设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领克拉斯克和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.jichikaolu.com）还是从事鸡翅烤炉，烤鸡翅炉，鸡翅烤制设备的厂家，欢迎来电咨询。