

疯狂烤翅机高温高效 山东克拉斯克厨业公司 开封疯狂烤翅机

产品名称	疯狂烤翅机高温高效 山东克拉斯克厨业公司 开封疯狂烤翅机
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

牛排干式熟成

一块经过熟成的牛肉，会因脱水使肉的重量蒸发大约20%，厨师还得花心思将表面风干的肉层切除，因此能够做干式熟成处理的，都是肉质较好、大块的被脂肪包裹的牛肉，而且在熟成过程中，需要由专人照顾打理，包括控制温度、湿度，清理血水以及风干的表层等等，而且餐厅还会建立自己的熟成柜、熟成房来处理牛肉。这些时间、人力和建造维护培育房的成本，都决定了采用干式熟成的牛排是极其高昂的，一般人可能都无缘问津，但是只要一块肉入口的瞬间，外焦里嫩、汁浓脂香、口感滑顺，疯狂烤翅机一机顶5人，你就会觉得花费的时间和金钱都是值得的了。 山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产疯狂烤翅机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克疯狂烤翅机产品款式新颖、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。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产疯狂烤翅机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克疯狂烤翅机产品款式新颖、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。

肋眼牛排（rib eye）

最经典的煎牛排部位。此部位取自牛只肋脊部第6至12根肋骨间的肋里肌肉，肌理细致，肉质上乘，疯狂烤翅机快速出餐，大理石雪花纹明显且分布均匀，可说是受欢迎也最被人熟知的牛排部位，传说中的霜降牛肉就取于此处。在烘烤肋眼的时候，不需要油或者黄油，疯狂烤翅机高温高效，因为肋眼本身的油花就足够丰润。肋眼牛排无论用煎的或是碳烤都很适宜，肉间的油脂能让口感更添滑顺。煎熟后质地柔嫩，一口下去汁水充溢口腔，油油的肉丝中夹着Q而有劲的油筋，比沙朗耐嚼，比菲力够味，而且油花十分丰郁，深受年轻男食客喜欢。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产疯狂烤翅机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克疯狂烤

翅机产品款式新颖、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。

完美的牛排必须要有具备以下几个标准：

1.外部焦脆，有炙烤的焦香，

2.内部粉红，尽量锁住水分，使牛排多汁

3.有浓郁的牛肉香

4.嫩！入口软嫩，不能嚼不烂，不能有肉渣

5.不加黄油，用肉本身的脂肪带出牛肉的风味。只要肉还OK，真的不建议用黄油。大家可以盲试同样的牛排 同样的烹饪方式，加不加黄油哪个好吃。我请朋友们盲测过，全部选没有黄油的。

当然，肉质不好，开封疯狂烤翅机，或者厨师有意想增加黄油的风味，或者使用黄油或植物油为了更好的吸附调味料；那是另一回事。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产疯狂烤翅机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克疯狂烤翅机产品款式新颖、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。疯狂烤翅机高温高效-山东克拉斯克厨业公司-开封疯狂烤翅机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）是山东滨州,换热、制冷空调设备的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在克拉斯克领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创克拉斯克更加美好的未来。同时本公司（www.niupaishebei.com）还是从事牛排设备，牛排烤制设备，牛排烤炉的厂家，欢迎来电咨询。