

# 牛排杯设备省时省力 三明牛排杯设备 克拉斯克厨业

产品名称	牛排杯设备省时省力 三明牛排杯设备 克拉斯克厨业
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

### 神户牛排

在评定牛肉等级的时候，大理石纹路(Marble Score)是一个重要的参考量，分数越高牛肉品质越好。我们常常听到一些美食评论家赞叹一块牛肉“雪花很漂亮”，指的其实就是大理石纹路。

一块牛肉的脂肪和瘦肉混合度会直接影响到口感，牛排杯设备厂家，两者混合的越平均品质也就越高。比如传说中的殿堂级牛肉——神户牛肉(Kobe Beef)，一般都要在9分以上！

神户牛其实是和牛(Wagyu)的一种，牛排杯设备省时省力，和牛是日本某些种类食用牛的统称，总共分为A1-A5五个等级。因为对饲料及养殖环境的要求非常严苛，所以牛肉的品质非常高。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产牛排杯设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克牛排杯设备产品款式新颖、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。

### 全熟牛排

全熟牛排的内部温度是71摄氏度，三明牛排杯设备，可以看到全熟牛排的界面为棕色，全熟的牛排一般为咖啡色或者达到焦黄的程度，牛肉整体已经煮熟，口感厚重。

(儿童适合全熟，部分还是全熟好)

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产牛排杯设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克牛排杯设备产品操作方便、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。

## 将牛肉列入日常健美饮食的裨益：

1.牛肉的食用多样化连续几周甚至几个月日复一日地食用。牛肉则不同，后腿肉、侧腹肉、上腰肉、细肉片在滋味和口感上都不同，单调乏味的鸡肉的确不可同日而语。

2.牛肉营养丰富，其蛋白质含量很高，氨基酸组成更适合人体的需求，牛排杯设备快速锁水，而且含有较多的矿物质，如钙铁硒等。尤其铁元素含量较高，并且是人体容易吸收的动物性血红蛋白铁，比较适合6个月到2岁容易出现生理性贫血的宝宝，对宝宝的生长发育很有帮助。

克拉斯克牛排杯设备产品款式新颖、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。牛排杯设备省时省力-三明牛排杯设备-克拉斯克厨业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)）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.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。