

烤制牛排设备多少钱 山东克拉斯克厨业公司 泸州烤制牛排设备

产品名称	烤制牛排设备多少钱 山东克拉斯克厨业公司 泸州烤制牛排设备
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

肋眼牛排(RIBEYE)：取自于牛肋脊部位，即牛骨边上的肉。肋眼牛排或许比不上腰脊肉那样嫩，但骨边肉向来好吃，油嫩的肉丝中夹着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，是受年轻男食客喜欢。推荐火候：四至六分熟。

山东克拉斯克厨业有限公司，烤制牛排设备批发，专业生产烤制牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤制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。

烤牛排要烤多久

烤牛排材料牛排2块，黑胡椒15克，五香粉5克，蚝油30毫升，白糖8克，酱油15毫升，洋葱2个，西红柿5个做法1.将牛排洗净后用刀背轻轻拍散，然后加入黑胡椒、蚝油、五香粉、白糖、酱油，腌制2小时，能放置于冰箱过夜，这样味道更好；2.牛排中途翻几次面，然后在入烤箱前加入洋葱片一起再腌制1小时入味；3.烤盘上抹上一层薄油，底层铺上腌制好的洋葱，放上牛排，然后再放入切块的西红柿；4.放入烤箱用200度上下火，烤10分钟即可。小诀窍:这个牛排还可以用平底锅煎，底层同样铺上一层洋葱片，味道一样好吃。顶层放上几个西红柿，加热后西红柿酸甜的汤汁会渗透到牛肉里，就自然能起到解腻的作用了，烤制牛排设备哪家好，如果喜欢酸甜口味的的话，腌制牛排时，还可以加入一勺（15ml）量的番茄酱；配菜中还可以加入土豆片在底层，牛肉和洋葱的汤汁被土豆吸收后，也非常好吃。山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤制牛排设备，烤制牛排设备多少钱，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤制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。

如何提高西餐厅的出餐效率？

出菜慢的西餐厅就是在慢性。上菜速度影响顾客满意度和餐厅的营利，那我们身为餐厅的管理者如何提高出菜速度呢？

有备而战，粮草先行

在顾客用夕高峰前，泸州烤制牛排设备，所有原材料的初加工，切配，解决都准备好。厨师拿到菜单，牛扒的配菜已经煮好，牛扒解好冻，马上可以烹制，碟子准备好，自然而然出菜速度就高了。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产烤制牛排设备，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克烤制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。烤制牛排设备多少钱-山东克拉斯克厨业公司-泸州烤制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）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.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。