

# 牛排烤制设备定做 牛排烤制设备 克拉斯克厨业有限公司

产品名称	牛排烤制设备定做 牛排烤制设备 克拉斯克厨业有限公司
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

传统果木牛扒炉生产特点：

- 1) 果木要每天砍，果木砍小了才能用，增加人力成本。
- 2) 点火需要比较长的时间才能点得着果木，如果厨师没有点火的经验，很可能点不着火。
- 3) 火力不易控制，温度不恒定，厨师很难烹调出客人熟度的牛扒，要么烤焦，要么烤生了。
- 4) 生产效率低下，表现在一个有经验的果木牛扒厨师同时烤制5块牛扒，要不时翻动，不然烤焦，要命的是在用餐高峰没法生产出足够的牛扒。
- 5) 燃料成本高。生意闲时，还要保持果木在燃烧状态。如果熄灭，客人点果木牛扒，要生火，时间太长，客人等待过长，影响用餐体验。

烹调用时：每人8分钟5块，牛排烤制设备，每人30分钟产能18块。

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

牛排做法：

- 1、牛排放入保鲜袋里捶打断筋，这样肉会更细嫩，烤的时候不会回缩；
- 2、磨些黑胡椒均匀的撒在两面，再涂上黄油、盐，按一下，松弛30分钟；

- 3、烤箱预热220度，牛排放进厚烤盘，中层上下火先烤10分钟；
- 4、翻面再烤8分钟，就八成熟了。如果喜欢吃嫩一些的，时间可以缩短为（一面8分钟，再一面5分钟）；
- 5、牛排装盘，利用烤盘里的余温和牛油，再烹进去2勺红酒，最后均匀的浇在烤好的牛排上。

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

牛排烤制设备快捷方便，高品质实用，牛排烤制设备品牌，深受终端餐饮客户和厨师使用者的喜爱和认可，销量前列，生产出来的牛排烤制设备是行业内的标杆，专业生产牛排烤制设备的生产厂家，设计师的精心设计和研发人员的不断改良，牛排烤制设备定做，加上技术精湛的工人、现代化、环保型的生产设备和精密检测设备以及强大的技术实力，公司形成了一套流水化作业程序。有力的保证公司不断推出创新设计的新产品满足市场需求。

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

牛排烤制设备定做-牛排烤制设备-克拉斯克厨业有限公司(查看)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)）为客户提供“厨房设备,制冷设备,电器设备”等业务，公司拥有“克拉斯克”等品牌。专注于换热、制冷空调设备等行业，在山东滨州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杨文广。同时本公司（[www.niupaikaolu.com](http://www.niupaikaolu.com)）还是从事西餐厅牛排设备，西餐厅牛排烤制设备，西餐厅烤牛排设备的厂家，欢迎来电咨询。