

扒炉不粘锅 克拉斯克 日照扒炉

产品名称	扒炉不粘锅 克拉斯克 日照扒炉
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

菲力牛排 (FILLET)：也称嫩牛柳，牛里脊 (TENDERLOIN)，取自于牛的里肌肉 (即腰内肉)，运动量少，且肉质最嫩精瘦，油脂少，因每头牛就一小条而显得「物稀为贵」。口感好但没有嚼头，并且烹煮过头就显得老涩，因此多推荐给牙口不好，扒炉不粘锅，消化较弱的老人家或小朋友食用。推荐火候：三至七分熟。

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

烤牛排的方法

先用盐、胡椒粉洒在牛排上，抹匀，然后用肉锤轻轻敲打，如果没有的话用擀面杖的横截面也行。然后倒上少量的红酒，腌30分钟。

腌的过程中，把半个洋葱切碎末，黑胡椒粒擀碎或者磨碎，备用。

腌好后，开火坐锅 (厚底平锅，为了受热均匀)，倒入橄榄油 (没有的普通油或者黄油也可以，别用花生油，味道太大)。油稍微热把洋葱碎放入锅里炒，直到洋葱碎变软。注意火不要太大。放入牛排，根据你想吃的程度，两面煎好就可以了。煎的过程中牛排会有个变化，先是很软表面变干，过一会儿就会出汤了，等到汤差不多浓稠的时候，就可以出锅了。可以用叉子不停的叉肉，会让更多血水流出来。盛的时候先把牛排放盘里，再把洋葱碎汁放在牛排上。注意所有过程都是中火偏小火！

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

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，扒炉鲜嫩多汁，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，日照扒炉，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，扒炉高温高效，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，每人30分钟产能18块。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产扒炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克扒炉产品款式新颖、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。扒炉不粘锅-克拉斯克(在线咨询)-日照扒炉由山东克拉斯克厨业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东克拉斯克厨业有限公司（www.niupaishebei.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为换热、制冷空调设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（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。