

金昌牛排杯设备 牛排杯设备省时省力 克拉斯克

产品名称	金昌牛排杯设备 牛排杯设备省时省力 克拉斯克
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

西餐刀叉的使用：

吃西餐时右手拿刀，左手拿叉。使用刀叉时，牛排杯设备不粘锅，左手用叉用力固定食物，同时移动右手的刀切割食物。用餐中暂时离开，要把刀叉呈八字形摆放，牛排杯设备高温高效，尽量将柄放入餐盘内，刀口向内；用餐结束或不想吃了，刀口向内、叉齿向上，刀右叉左地并排纵放，或者刀上叉下地并排横放在餐盘里。

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。

牛肩胛肉（Chuck）

属于是牛的肩膀和脖子部分的肉，牛排杯设备省时省力，是牛只运动量较大的部位所以肉质较硬，也含有较多的筋，通常价格比较便宜，较常被用来烘烤或做绞肉。这一部分又可分为板腱牛排和平铁牛排两种。板腱牛排又称嫩肩里脊，是牛肩中心的无骨牛肉，肉质较其他部位的牛排硬。平铁牛排是从牛肩较软部位，去除中间粗筋后其肉质柔嫩，属于价格亲民性价比较高的牛排。

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。

西餐中的牛排的种类如下：

1.TENDERLOIN（嫩牛柳，牛里脊）又叫FILLET（菲力），是牛脊上最嫩的肉，几乎不含肥膘.因此很受爱吃瘦肉朋友的青睐.由于肉质嫩，金昌牛排杯设备，煎成3成熟，5成熟和7成熟皆宜。

2.RIB-EYE（肉眼牛排）瘦肉和肥肉兼而有之，由于含一定肥膘，这种肉煎烤味道比较香。

3.SIRLOIN（西冷牛排，牛外脊）。含一定肥油，由于是牛外脊，在肉的外延带一圈呈白色的肉筋，总体口感韧度强，肉质硬，有嚼头，适合年轻人和牙口好的人吃。

4.干式熟成牛排（Dry aged steak）一般常用肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，牛肉的结缔组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚。恒温室采用斜面设计，在风干时将油分多的部分放在上方，油脂融化后就顺着斜面流到牛肉中，保证将所有宝贵的肉汁都封在牛肉之中。

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。

金昌牛排杯设备-牛排杯设备省时省力-克拉斯克(推荐商家)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.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。