

美式牛排机 山东克拉斯克厨业 美式牛排机快速出餐

产品名称	美式牛排机 山东克拉斯克厨业 美式牛排机快速出餐
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

美式牛排机功能介绍

配件源于企业的百年工艺，轴承来自德国，炉膛高温板出自韩国，其余主要配件产于美国。

承袭美式厚重的设计风格，能保证一年365天，每天12小时以上的长年超负荷工作，美式牛排机，保你出品无忧。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产美式牛排机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克美式牛排机产品款式新颖、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。

烤牛排的做法

1. 先把牛排放入佐料里浸泡1小时左右，使调料浸入；
2. 把蔬菜洗净，控水。把蒜切成薄片。把大葱切成长7厘米、厚3毫米大小，泡凉水，控水，盛在碗里；
3. 另拿一份牛排（用手拌调料更容易浸入）；
4. 先用微波炉的“薄块烘烤”功能预热7分钟，美式牛排机快速出餐，然后放入牛排，美式牛排机省时省力，用“薄块烘烤”烤制15分钟，取出反转，再烤制10分钟，取出。
5. 在爱吃的菜叶上，放牛排、葱花、蒜片和调料酱吃即可。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产美式牛排机，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克美式牛排机

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。

美式牛排机加热的目的

- 1.杀菌，肉类本身多多少少都会含有xi菌，经过适度的烤制，加热到特定的温度，美式牛排机快速锁水，就可以让xi菌完蛋，吃起来比较安全。
- 2.容易消化，变性后的蛋白质比较容易人体的消化酶分解。
- 3.改变美食的外观，温度会让牛肉的颜色发生改变，例如生牛肉是红色的，炉烤之后就改变了颜色变成了深焦褐色，视觉效果不一样。

美式牛排机-山东克拉斯克厨业-美式牛排机快速出餐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）是从事“厨房设备,制冷设备,电器设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨文广。同时本公司（www.jichikaolu.com）还是从事鸡翅烤炉，烤鸡翅炉，鸡翅烤制设备的厂家，欢迎来电咨询。