

# 烤制牛排设备多少钱 中卫烤制牛排设备 山东克拉斯克厨业

产品名称	烤制牛排设备多少钱 中卫烤制牛排设备 山东克拉斯克厨业
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

### 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，然后放入牛排，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，烤制牛排设备批发，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，烤制牛排设备定做，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

烤制牛排设备规格齐全，以精益求精的产品工艺和实用环保的理念得到终端客户和使用者的高度评价和认可，高品质和创新，操作方便是公司的核心理念，专注于烤制牛排设备的生产和研发，助力每一家客户成为餐饮市场的佼佼者。

烤制牛排设备是一种专业通过果木燃烧产生的高温让牛排在短时间内通过温度让牛排内部发生变化，让牛排外焦里嫩，味美多汁，炉烤是通过比较温和，间接的方式来加热食物，典型等额炉烤加热方

式。

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。

### 克拉斯克烤制牛排设备功能介绍

耐高温篦子表面温度450-500摄氏度，既能迅速的在食材表面形成条纹，中卫烤制牛排设备，又极大的减少了食材与篦子的粘接。

遵循经典力学设计，保证沉重的操作面轻松自如的上下移动。

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-中卫烤制牛排设备-山东克拉斯克厨业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)）是一家从事“厨房设备,制冷设备,电器设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“克拉斯克”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使克拉斯克在换热、制冷空调设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.jichikaolu.com](http://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。