

芜湖厨具 不锈钢厨具 鑫环厨具

产品名称	芜湖厨具 不锈钢厨具 鑫环厨具
公司名称	芜湖鑫环厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房
联系电话	13395535087 13395535087

产品详情

芜湖商用厨具厂家为您介绍为什么学校厨房要增加明厨设计：

近年来，食堂厨具，为避免学校发生食品安全事故，国家食品药品监督管理局、省食品药品监督管理局提出了“明厨亮灶、透明厨房”的建设方案。方案一出台就得到了市民的认可和支持，学校厨房设备工程设计中增加了“开放式厨房”的设计。现在小编就给大家介绍一下学校明厨工程设计的重要性。

- 1、完善和严格执行有关法律、法规、制度、规范等文件，有关部门和学校要同时落实监督机制。同时，对厨房工作人员进行法制教育和相关安全培训，提高其法律意识。然而，这种方法一般不易操作，不能实时监控，可能会被一些人钻空子。
- 2、学校食堂厨房设备采用明亮的厨房灶具，可通过视频实时监控。教师、学生和家長可以通过监控视频直接监控，甚至可以直接通过手机终端，随时随地监控。清楚了解厨房的操作，我们可以放心。
- 3、监督可以通过分割低墙和透明玻璃窗来进行，这样你就可以直接观察和监督学校食堂厨房人员的情况。事实上，统一整合的三种方式是最好的，三管齐下，监督更方便、更直接。

饭店厨具设施的操作管理上要遵循什么制度呢

各种美食餐厅、饭店和酒店，恒鼎商厨合作过的已经不计其数，不锈钢厨房设备或制作中式菜式、或制作西餐牛排……样样精通，那么饭店厨具设施的操作管理上要遵循什么制度呢？

- 1、厨房设备如：羊肉机、冰箱、蒸饭车、压面机等设备均由专人使用；
- 2、掌握自己所用设备的正确使用方法；
- 3、不经过厨师长的同意，不锈钢厨具，不得擅自使用厨房设备；
- 4、定期对自己使用的设备进行维护、保养，确保设备的正常使用；

5、下班后厨师长要安排专人对厨房所有设备及电源进行检查，确保万无一失，方可离开厨房，并锁好厨房门锁；

6、发现故障隐患，要及时向厨师长汇报，及时检修。

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备都有什么设备呢?下面小编来给你们介绍一下吧。

厨房设备灶具炉具类

厨房设备中使用最普遍的就是灶具炉具了，主要包括燃气炉、电磁炉、大锅灶、小炒炉、煲仔炉、煮面炉、蒸箱、蒸柜等，商用厨具，这些设备是最常见的。

使用频率较高，芜湖厨具，选购时需要挑选一些质量好点的。

厨房设备加工类

厨房设备中也有使用率相对高一些的，那就是处理和加工设备。主要包括和面机、包子机、压面机、锯骨机、多功能切菜机、碎肉机、切羊肉片机、搅拌机等等，这种全是加工处理的帮手，有了这些设备，能给厨房提高不少效率。

厨房设备清洗消毒类

吃完食物就得弄干净，下面我们要说的就是厨房里面的一些清洗消毒类设备。主要包括洗碗机、洗杯机、消毒碗柜、果蔬清洗机、水池、花洒及其各种操作台这些，它们主要起到清洗消毒的作用，这样我们使用和食用的食物才放心。

厨房设备储存类

储存设备说白了便是储放物品或是存储物品的机器设备。主要包括冰箱、冷柜、冻库这些需要给低温储存的。也有米面柜、平板货架等，这些都是储存半成品以及调料、原料等。

芜湖厨具-不锈钢厨具-鑫环厨具(诚信商家)由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鑫环厨具——您可信赖的朋友，公司地址：芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房，联系人：王总。