

# 酒店厨具价格 芜湖酒店厨具 鑫环厨具

产品名称	酒店厨具价格 芜湖酒店厨具 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

商用厨具厂家为您介绍商用厨具的一些使用禁忌芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨具的一些使用禁忌：

### 1、忌存储过酸的食物

不锈钢商用厨具不适合盛装白米醋、老陈醋、酸碱性液体等，由于这种原材料中的电解质能与不锈钢中的化学元素起繁杂的"电化学反应"，使在其中元素过多溶解析出。

### 2、铝锅忌长期盛饭菜

铝的物理性质十分活泼，在气体里非常容易氧化转化成氧化铝薄膜。氧化铝薄膜不溶解于水，却能溶解于酸性或碱性溶液中。盐也可以毁坏氧化铝。假如将汤、菜长期放到铝质器皿里，不但会损坏金属铝，并且汤类里会溶进较多的铝分子。这种铝分子和食材产生化学反应，转化成铝的化合物。

### 3、塑料食具忌盛油脂类物品

塑胶餐具使用的忌讳：忌盛装食材太久，每一次用完以后应该马上清洗放好。忌盛油脂类物品。由于塑胶餐具防油能力较弱，易为油脂污染。忌放鲜鱼。因为塑胶餐具吸收味道的特性强，放活鱼后则腥臭味难以除去。忌盛开水。塑胶食具备不耐热的缺点，忌装用沸水或开水泡烫。

### 4、忌不锈钢或铁锅熬中药

因中药材中带有多种多样碱及其各种生物化合物，特别是在在加热情况下，会与不锈钢或铁产生多种多样化学反应，或使药品失效，乃至产生一定毒性。

### 5、不宜空烧

由于不锈钢较铁、金属铝传热系数低，导热较慢，空烧会导致厨具表面镀铬层老化、脱落。

## 不锈钢厨具如何清洗

许多家庭都会用到不锈钢厨具，因为它相对于陶瓷类餐具要结实很多。可是用久了之后，就会失去当初漂亮的光泽，丢掉太可惜，继续用又不放心，怎么办呢？小编告诉你一个清洗不锈钢厨具的妙招：

- 1.挤满1瓶盖的洗洁精，再将瓶盖中的洗洁精倒入空杯子中。
- 2.倒2瓶盖的番茄酱，然后再将瓶盖中的番茄酱倒入装有洗洁精的杯子。
- 3.紧接着舀3瓶盖的清水倒入杯子中。
- 4.将杯中注入物搅拌均匀，涂抹在餐具上，浸泡10分钟。
- 5.再用刷子去刷，最后用清水冲洗干净就OK啦。

原因：番茄酱中的醋酸成分会和金属发生化学反应，使得不锈钢厨具变得光亮如新。

温馨提示：这个方法同样适用于很脏很黑的其他材质的厨具哦。

芜湖商用厨具厂家为您介绍处理商用厨具异味的方法有哪些呢？

- 1、菜刀上的腥臭味：在厨房做鱼，用刀杀鱼，用刀除去鳞片会使菜刀上留有腥臭味。难以消除。实际上有一个窍门，把姜片擦洗下菜刀，腥臭味道就可以除去，方便简单。
- 2、因为食用醋能够合理清洁异味菜板，将两匙醋与200毫升温开水混合，酒店厨具批发，随后倒在早已铺好卫生纸的切菜板上置放15分钟，酒店厨具多少钱，菜板上的污渍则会非常容易消除，异味也会消退，也有一定的抑菌作用。除此之外，菜板使用后应立即冲洗，光照充足时可以放在太阳底下晾干，做到杀菌、抑菌作用。
- 3、针对长期使用的玻璃容器，比如油瓶等要是没有许多污渍，可无需使用洗洁精，酒店厨具价格，而用茶渣洗擦。清洗有印花图片的玻璃容器可以用薄绵纸，防止用洗洁剂清理，以防浸蚀容器的印花图片。
- 4、因为厨房和洗手间管道较多，芜湖酒店厨具，假如产生漏水、渗水和渗漏的状况，业主又没有及时处理，非常容易造成置物或墙面返潮长霉，使房间内释放出异味。而处理的方式相对简单，先将发霉的物件消除干净，再对房间内通风散味就可以了。

以上就是今天宏量商厨为大家介绍的关于处理商用厨具异味的方法。

酒店厨具价格-芜湖酒店厨具-鑫环厨具由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司是从事“厨具，酒店厨具，商用厨具”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王总。