

芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具批发 鑫环厨具

产品名称	芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具批发 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

厨具养护小知识干货分享

随着现在人们的生活水平提高，很多的家庭都有不错的厨房，里面的厨具一应俱全，很多的小伙伴会发现在长时间使用厨具后会出现一些些小问题，比如一道美味的菜肴都要经过锅，即使用的是的不粘锅，仍可能因食材烧焦、频繁地使用以及错误的保养，让锅面粘上难以刷洗的焦垢。这时拿菜瓜布拼命刷洗可能会造成刮痕，鑫环厨具今日就告诉你 正确的养锅洗锅术！

厨具保养的秘诀一：新锅开锅

新锅买回来后，经过开锅的手续，让锅表面的金属毛细孔变得更平整，也做为次使用的清洁。

步，将洗米水倒进锅中，煮沸二十分钟后倒掉。第二步，待锅冷却后，倒入油使锅子表面均匀覆盖油层，再加热三十秒，冒出油纹后即可关火。

厨具保养的秘诀二：避免空烧

因不粘锅表面有涂层，不锈钢厨具批发，若空烧加热过久，将使涂层损坏，失去不粘锅的效能。

厨具保养的秘诀三：定期养锅、烹煮前热锅

冷锅中倒入油，均匀布满后中小火热锅两分钟，即完成养锅。

若需烹煮，此时可开始料理，若为定期保养，则将油倒掉，再以面纸擦干净即可。

厨具保养的秘诀四：少数食材黏锅处理

千万不要用铁刷、钢刷或研磨去污粉清洗，不粘锅会越刷越容易粘锅！

遇到粘锅时，趁锅子还热，加入温热水浸泡，或加水煮沸十分钟，再用海绵或软性丝瓜布清洗即可轻松

去除。

厨具保养的秘诀五：严重烧焦处理

一个不小心，红烧肉烧过了头，焦化的酱汁黏在锅子底部，

赶快倒入浓茶水或柠檬皮、柚子皮、凤梨皮，不锈钢厨具价格，再用水煮滚三到五分钟，顽固的黏锅酱汁就能用海绵轻松刷掉啰！

厨具保养的秘诀六：避免刮伤锅表面

铁铲、钢铲易刮伤不沾锅具，使不沾锅失效，

建议使用木质或耐热塑胶锅铲。否则如果让涂层脱落、生锈，还可能对身体造成不良影响。

以上就是鑫环厨具今天为大家分享的厨具保养的小窍门，希望能帮助到小伙伴。

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨具使用时节省成本的小攻略：

- 1、解冻：洗菜、解冻，都不必常流水冲。冬季解冻食品类可以提早取出自热解冻，无需水龙头冲。如必须冲洗也不需要用水冲洗。
- 2、食用油：按照规定量使用，不要滴答不净。
干净的油和使用过的油分开使用，干净的油炸干净的菜品，使用过的油加工别的菜品。
- 3、灶间：收市要关闭全部阀门，排气罩。值勤时只留长明灯，灶灯无需用时立即关闭。主风机合理使用。下班前最后走的人，主动检查全部电器关掉没有，降低消耗。
- 4、后厨房下角料：尽可能分类，二次运用，不必随手丢掉。降低一次性用品的耗费，能够盖上的盖上，尽量避免用保鲜膜。
- 5、蒸箱：科学安排工作中程序流程，将预加温的菜肴尽可能统一一起加热。
- 6、保鲜冷柜：尽量减少电源开关频次，开后要及时关掉，以确保温度。电冰箱要按时除霜，减少耗电量提升使用周。

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，芜湖不锈钢厨具，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。

芜湖不锈钢厨具-不锈钢厨具批发-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，拥有一支高素质的员工队伍，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。