

# 商用厨具价格 鑫环厨具 芜湖商用厨具

产品名称	商用厨具价格 鑫环厨具 芜湖商用厨具
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，商用厨具厂家，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，酒店商用厨具，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，商用厨具价格，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。

## 商用厨具厂家为您介绍公司员工食堂必备厨具

清单有哪些芜湖商用厨具厂家为您介绍公司员工食堂必备厨具清单有哪些：

一类食堂厨具是烹调用具，主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。如电饭煲、电饭锅、电磁炉、燃气灶、大炒锅。

二类食堂厨具是储藏用具，分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷储藏，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。

三类食堂厨具是调理用具，主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，食堂厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。

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，芜湖商用厨具，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。

商用厨具价格-鑫环厨具(在线咨询)-芜湖商用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实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。鑫环厨具带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！