

酒店厨具 芜湖鑫环厨具厂家 酒店厨具批发厂家

产品名称	酒店厨具 芜湖鑫环厨具厂家 酒店厨具批发厂家
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酒店餐饮食堂商用厨房工

程安装芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店餐饮食堂商用厨房工程安装流程：

商用厨房设备工程安装指按之前厨房设计来安装厨房设备。主要事项是厨房设备组装、接电、接水、接燃气、设备位置摆放及固定五项。

厨房设备安装的顺序是其规范的装置顺序为：墙、地面基层处置 装置产品检验 装置吊柜 装置底柜 接通调试给、排水管道 装置配套设施电器 测试调整 清理。

商用厨具厂家为您介绍酒店厨房设备都有哪些芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店厨房设备都有这些：

一、炉具设备

炒炉是作为酒店厨房设备中最为基础之一，酒店厨具，我们可以在酒店的菜单中看到很多小炒的菜谱，要想做出佳肴小菜肯定不能缺少我们厨师常用的炉具，一般可以分为大小火炒炉，酒店厨具销售，大炒炉主要是针对需要旺火加工的菜系，酒店厨具厂家，而小炒类菜肴可以通过小炒炉进行加工。

二、蒸柜设备

炒一蒸二是酒店菜系中的排行，在菜系以清淡为主的粤菜，用的最多的厨具设备应该属于蒸柜，常见的清蒸鱼、清蒸排骨、蒸海鲜都会使用上蒸柜，因为蒸菜可以保持菜肴的原汁原味，一般蒸柜设备可以分为燃气与电磁两种。

三、工作台酒店应该用什么样的工作台是采购厨房设备比较难以抉择的问题，因为工作台我们可以看到有很多不同材质原料做成，常见的有大理石、玻璃、原木等，对于酒店需求以卫生合格、厨房容易清理建议采购的时候选择不锈钢工作台 更为合适。四、加工设备很多事情机械能做的尽量让机械化完成能提升厨师在厨房中的工作效率，如我们用到的和面机、绞肉机等都是常见的厨房加工设备，可以通过采购

这些产品给厨房工作带来即清洁有省事。五、清洗设备洗菜、碟、碗等餐具、盛具需要通过我们的清洗工作台设备进行，一般我们会在酒店厨房配置相关的三星洗刷盆台可以实施分配多人同时进行清洗作业。

餐饮厨房、酒店厨房等商用厨具每天都在频繁的使用中，保养不当时间久了不但厨房设备损坏而且容易导致食物卫生问题，小编分析了一部分商用厨房设备保养清洁的常识和技巧，让您的厨房设备寿命更长久，厨房更干净！

- 1.每月检查一次每种商用厨房设备的各连接处，酒店厨具批发厂家，插头、插座等要牢牢固定。
- 2.每15天测量烤箱内的温度。清洗烤箱内壁，清洁烤箱中的电风扇叶。定时检查烤箱的链条。
- 3.每15天清洁灶具和燃烧器的污垢。检查燃烧器的开关及安全。
- 4.每月检查油炸炉的箱体是否漏油，按时清洁，保持其灵敏度。
- 5.每月检查一次扒板温控器的灵敏度并保持清洁。
- 6.每月检查一次蒸柜中的燃烧器的混合装置，保证它们正常工作。检查蒸汽管道的堵塞及损坏情况并及时更换。
- 7.每月检查一次冷藏设备的传动带，观察它们的工作周期和温度，及时调整除霜装置。检查冰箱门的密封装置，保证制冷效率。

酒店厨具-芜湖鑫环厨具厂家-

酒店厨具批发厂家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！