

商用厨具厂家 商用厨具 南京延雅厨房设备

产品名称	商用厨具厂家 商用厨具 南京延雅厨房设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

加工厨房

加工厨房设备主要负责各类烹饪原料的初步加工(鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤)，干货原料的涨发，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房设计在国内外一些大饭店中又称之为主厨房，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工.由于加工厨房设备每天的工作量较大，不锈钢商用厨具，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

餐饮厨房的烹调设备

餐饮厨房的烹调用具主要有燃气灶、蒸饭柜、汤炉、煲仔炉具、蒸柜、电磁炉、微波炉、烤炉、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、风力烤线、烤箱、炒锅、炒勺、蒸锅、汤锅、砂锅、火锅、平底锅、不粘锅、蒸笼、蒸箱、高压锅等。厨房为保证厨房通风良好，设有排风管道、排烟设备。

餐馆饭店的厨房就像变魔法的舞台，商用厨具厂家，厨师像魔法师一样变成各种美食，而厨房里藏满了各种魔法道具“厨具”。正确选购厨房设备既能提高厨师的工作效益，也为自己的钱包省下不少钱。

炊事机械设备

这里主要用到的是一些小型的机械类设备，比较常用的产品有切片机，搅拌机，和面机，商用厨具设备，压面机，豆浆机等产品，商用厨具，这些机械品牌种类很多，功能有多有少，价格不一，一般是要根

据食堂的档次需要来配备的。

消毒设备

不论是学校食堂还是校外餐饮，消毒设备都不可或缺，它是为我们抵御病菌的屏障，消毒柜、洗碗机...
...

进餐用具

主要包括食堂中进餐时的用具和器皿等

商用厨具厂家-商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，延雅一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：杨光。同时本公司还是从事南京食品机械，南京酒店厨具，南京厨房设备的厂家，欢迎来电咨询。