

## 双面可用304不锈钢菜板批发 九州钡蓝环保

产品名称	双面可用304不锈钢菜板批发 九州钡蓝环保
公司名称	山东九州钡蓝环境设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇西秦村
联系电话	18954395566

## 产品详情

### 识别铁木砧板与普通木砧板

### 识别铁木砧板与普通木砧板

- 一、看特点。铁木/柃木砧板其树龄长，双面可用304不锈钢菜板，木质纤维细密而坚硬，用它做成的砧板，具有不起砧板泥、耐水浸、无腐蚀、表面平整光滑，清洁卫生、使用寿命长。普通木砧板，常用枫木，梓木、荷木等木制成则木质较软易掉木屑。
- 二、对密度。铁木/柃木砧板木质比重大，沉于水，普通木则否。
- 三、看纹理。“铁木/柃木砧板木为斜纹，纹理交错，普通木则否。
- 四、看硬度。铁木/柃木砧板用大拇指甲划其断面不显指甲陷痕，普通木则显。
- 五、听声音。铁木/柃木砧板用铁锤敲击发出如铁的叮叮当当声，而普通木则发出啪啪叭叭的声音。

### 保持木质菜板卫生的小窍门

### 保持菜板卫生的小窍门

1.生熟分开：由于生菜上有较多的细菌和卵，双面可用304不锈钢菜板厂家，因此，菜板不可避免地要受到污染，如果再用这样的菜板切熟食，就会使熟食污染。备两块菜板。

2.保持清洁：菜板用过后，用硬板刷和清水刷洗，将污物连同木屑一起洗掉。如果留有鱼、肉等腥味，可用溶有的洗米水或洗涤灵洗擦，然后再用温水洗净。不要用开水烫，因为肉里的蛋白质残留在菜板上，遇热就凝固起来，双面可用304不锈钢菜板定做，不易洗净。洗过后竖起晾干。

因木质菜板的吸水性强，不易风干，如果长时间在潮湿环境下，很容易发霉，导致肠道疾病的发生。因此，木制菜板在使用前植物油浸泡2个小时，这样不容易开裂。购买菜板时一定要挑选放心的木头，白果木、皂角木、桦木或柳木制成的菜板较好。

塑料菜板多以聚、聚乙烯等制成，不适合切一些油脂大的食物，否则不好清洗。塑料菜板不耐高温，热的东西放在上面切，很容易变形。有些菜板中含有铅、镉等增塑剂，双面可用304不锈钢菜板批发，长期使用甚至有致癌的危险；而有些质地粗糙的塑料菜板，还容易切出碎末，随食物进入体内，对肝、造成损伤。

双面可用304不锈钢菜板批发-九州钡蓝环保由山东九州钡蓝环境设备有限公司提供。山东九州钡蓝环境设备有限公司是一家从事“油烟净化器,风柜,风机,油水分离器,环保工程安装设计”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“九州钡蓝”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使九州钡蓝环保在环保监测设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司还是从事厨余垃圾处理器，食物垃圾处理机，垃圾处理机厂家的厂家，欢迎来电咨询。