

# 食品级304不锈钢菜板的优点 九州钼蓝环保机械设备

产品名称	食品级304不锈钢菜板的优点 九州钼蓝环保机械设备
公司名称	山东九州钼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

若菜板已生老霉，食品级304不锈钢菜板的优点，可将菜板放在淘米水中或放洗涤剂等擦洗，然后用清水洗干净，立放在通风处晾干即可，但不要轻易将湿菜板放在阳光下面暴晒，以防其变形，而影响使用。

菜板，加工蔬菜，肉制品，食品级304不锈钢菜板按需定制，及其它食品的地方，所用到的一个案板。

菜板是我们每个家庭必须的，也是每个餐厅饭店都要用到的。

菜板又很多种，有竹子的，有橡木的等等。

不论是哪种菜板，食品级304不锈钢菜板品牌，用完后都要及时清洗干净，竖着悬空挂放在通风的地方，让其风干。不要紧贴墙放或平放，否则另一侧晾不到，很容易滋生霉菌。清洗时，可用硬刷子蘸上洗洁精刷洗，然后用清水反复冲干净，也可用开水烫洗，能起到杀菌作用。

一般家庭用菜板是用乌龙木（俗称铁木）或竹片粘合而成，由于坚固不脱屑，故较受青睐。但是乌龙木常含有一定的异味和有毒物质，用它做菜板不但污染菜肴，也容易引起、恶心、呕吐等症。用竹片粘合的砧板，因粘合剂中常含有一定的甲醛和苯等，对人体也有害。

砧板 捶、切、剁、砸东西时垫在底下的器物，一般用在亨调上砧板 元关汉卿《望江亭》第三折：“可

将砧板、刀子来，我切鱈哩。”《醒世姻缘传》第四二回：“只闻的作起声来……或是椎帛的砧声乱响，青海食品级304不锈钢菜板，或是像几把刀剁的砧板乱鸣。”清和邦额《夜谭随录·施二》：“昨见和尚斫驴脯，置厨下砧板上。”田汉《两人行》第二幕：“我们都成了侵略者砧板上的肉。”在餐饮店或酒店里，砧板也被称作是一种职务，是负责切食物的，也有叫“切墩”的。

食品级304不锈钢菜板的优点-九州钡蓝环保机械设备由山东九州钡蓝环境设备有限公司提供。食品级304不锈钢菜板的优点-九州钡蓝环保机械设备是山东九州钡蓝环境设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张东炎。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。