

# 真耀服饰—酒店厨师服厂家 重庆厨师服厂家

产品名称	真耀服饰—酒店厨师服厂家 重庆厨师服厂家
公司名称	义乌市真耀服饰有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市北苑街道春华路566-2号6幢2楼
联系电话	18606556622 18606556622

## 产品详情

义乌真耀服饰有限公司，旗下有“真耀”、“特斯美”两，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

相应的季节穿相应的工作服，到了冬季企业又开始为员工着手定做冬季的工作服了。

厨师服大家都不陌生，无论规模大小，厨师都有特定的工作服。厨师的工作服除了满足工作需要之外，现在的厨师服也越来月追求时尚美观大方。厨师服厂家厨师服有中式和西式两种，长袖厨师服厂家，一般中餐管穿的中式厨师服讲究舒适性实用性。西式的厨师服除了舒适外更要求美观时尚。

义乌真耀服饰有限公司，旗下有“真耀”、“特斯美”两，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

关于厨师的衣服面料，你了解多少？

日常生活中，人靠衣裳马靠鞍，在非工作场所，穿衣戴帽，各有所好，但在工作环境中，合适的工作服才能体现出的分量。厨师服，顾名思义就是厨师的工作服。在餐厅，厨师服才能体现出厨师的，才能与其他服务员和食客们区分开来。其中中餐厨师服和西餐厨师服也多有不同，但总体上都是为了工作上的舒适方便。一是穿起来舒适。二是简单实用。厨师服在面料选择上主要有纯棉、涤纶、亚麻、涤棉混纺、棉涤混纺五种，由于各种质地具有各自不同的优缺点，所以适合不同类型的厨师穿着。在面料质地上来说，棉涤混纺的质地更适合做厨师服，酒店厨师服厂家，但厨师本人却等偏向纯棉和亚麻质地的厨师衣服。厨师服主要采用的面料有纯棉、涤棉和亚麻，现在也有厨师服，厨师服面料是纳米的，厨师服多为白色布料，中式厨师服厂家，这样看上去干净卫生。

义乌真耀服饰有限公司，旗下有“真耀”、“特斯美”两，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

厨师必知的西餐知识大普及

## 蛋类食物

蛋类食物是美式早餐主要食品，蛋类食物的制作方法很多，配菜大多为烟肉、火腿、香肠等。

### 1、煎蛋

其烹制方法又有不同，分为煎一面，蛋白上有气泡的；或煎一面，蛋白上没气泡的，蛋黄鲜艳的。也有两面煎，蛋较嫩的，或双面煎到全熟的。

### 2、奄列蛋

即蛋白、蛋黄混合后，猛火快炒制成质地嫩的蛋卷，有如下品种：清炒奄列，无配料；芝士奄列，配芝士粒；火腿奄列，配火腿粒；烟肉奄列，配烟肉粒；蘑菇奄列，配蘑菇粒；洋葱奄列，配洋葱丝；西班牙奄列，配番茄、柿子椒、洋葱粒。

### 3、溜糊蛋

将蛋白、黄搅匀后加盐、胡椒、牛奶，然后在锅上加牛油，用水翻炒，后用微火将蛋炒熟。食用溜糊蛋时一般涂在多士上。

### 4、煮鸡蛋

将鸡蛋连皮在滚水中煮熟，重庆厨师服厂家，煮鸡蛋有嫩蛋(3分钟)和老蛋(10分钟)之分，蛋黄在5分钟时开始凝固。

### 5、水波蛋

将镇在冰水中的蛋打入盆中，在开水锅里加醋和盐，将蛋慢慢倒入锅中，再减小火势煮3分钟即可，食用水波蛋一般配多士上。

真耀服饰—(图)-酒店厨师服厂家-重庆厨师服厂家由义乌市真耀服饰有限公司提供。义乌市真耀服饰有限公司在制服、工作服这一领域倾注了诸多的热忱和热情，真耀服饰一直以客户为中心、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\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：夏经理。