

【真耀服饰】女装厨师服厂家 深圳女装厨师服

产品名称	【真耀服饰】女装厨师服厂家 深圳女装厨师服
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。

厨房调味品保管注意事项，工作服男女装厨师，厨师必备知识

调味品保管的注意事项

应掌握先进先出、先制先用的原则；

调味品一般均不宜久存，所以在使用时应先进先用，以避免贮存过久而变质。虽然少数调味品如黄酒等越陈越香，但打开后也不宜久存。有些大兑汁调料当天未用完，要进冰箱，第二天重新烧开后再使用。

掌握好数量

需要事先加工的调味品，一次不可加工太多。如湿淀粉、香糟、切碎的葱花、姜末等，都要根据用量掌握加工，避免一次加工大多造成变质浪费。当天没用完的调料，收档时应更换调味缸，第二天开档时也应更换调味缸。

不同性质的调味品应分类贮存并注意保管。

例如同是植物油，女装厨师服厂家，没有使用过的清油和炸过的浑油必须分别放置，不宜相互混合，以免影响质量。湿淀粉每日应调换清水。酱油如贮存较久，可煮沸一下继续贮存，以免生霉。

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。

首先不管那种风格的餐厅，厨师工作服多数为白色的，厨师做出来的东西都是入口的食品，白色比较干

净，直接反应厨师的卫生情况，脏了可以及时更换。

其次厨师长时间工作中厨房的灶台旁，工作时温度很高，穿上厨师工作服可以防止油溅到身体上，保护厨师的身体不收侵害。带上厨师帽可以防止头发调到菜离，保持食物的干净。

义乌真耀服饰有限公司，深圳女装厨师服，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。

厨师服为什么是白色的？

拿破仑时期，法国有一位名厨Marie-Antoine Carême（1784-1833），他当时是巴黎一家大菜馆的膏级厨师。

因拿破仑要办宴会，招待外国使臣，因此特邀Carême对厨房进行改造，其中就包括统一厨师的服饰。

在当时的环境下，人们普遍认为厨师身上肮脏油腻，而Carême为了打破他们的刻板观念，女装厨师服大胆选用白色面料，在他看来，技艺精湛的厨师应该有能力在工作中尽可能避免粘到污渍。

但是，女装厨师服定制，有时候还是会发生意外，弄脏厨师服，这时，白色的厨师服会更明显，女装厨师服这样便于及时发现、及时更换，从而可以避免接触食物引起的卫生风险。

不仅如此，Carême还想到，白色的厨师服在清洗时可以漂白，这样就不会出现永久的污渍，也更加卫生。

同时，在高温的后厨，白色厨师服可以反光，不会吸收热量，透气而舒适，再适合不过了。

于是，早期厨师服的雏形就被Carême确定下来。

【真耀服饰】 (图)-女装厨师服厂家-深圳女装厨师服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是一家从事“厨师服,围裙,厨师帽,工装制服,领巾”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“真耀,特斯美”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使真耀服饰在制服、工作服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！