

云南厨神厨房设备 昆明不锈钢厨房设备定制 不锈钢厨房设备

产品名称	云南厨神厨房设备 昆明不锈钢厨房设备定制 不锈钢厨房设备
公司名称	云南厨神厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国(云南)自由贸易试验区昆明片区经开区阿拉街道办事处海子社区双拥路与闻达街交叉口东南108米
联系电话	15096686848 15096686848

产品详情

餐馆饭店需要哪些厨房设备：

五、清洗设备：洗菜、碟、碗等餐具、盛具需要通过我们的清洗工作台设备进行，一般我们会在酒店厨房配置相关的三星洗刷盆台可以实施分配多人同时进行清洗作业。

六、消毒设备：一个酒店的回头客户多不多价格、口味、服务很重要，但是我们也不能忽略卫生这块，而餐具、器皿的消毒是卫生的重要来源，所以酒店采购设备时一定不能缺少消毒柜。

云南餐馆饭店厨房设备有以下这些，具体需要哪些可以根据实际情况来定。

一、炉具设备：炒炉是作为酒店厨房设备中的基础之一，云南不锈钢厨房设备厂家，我们可以在酒店的菜单中看到很多小炒的菜谱，昆明不锈钢厨房设备批发，要想做出佳肴小菜肯定不能缺少我们厨师常用的炉具，一般可以分为大小火炒炉，大炒炉主要是针对需要旺火加工的菜系，而小炒类菜肴可以通过小炒炉进行加工。

云南商用厨房设备有哪些呢？1、热厨区：燃气炒灶，昆明不锈钢厨房设备定制，蒸饭柜，汤炉，煲仔炉具，蒸柜，不锈钢厨房设备，电磁炉，微波炉，烤炉；2、储藏设备：其分为食品储藏部分，平板货架、米面柜、打荷台等，器物用品储藏部分调料柜、售卖工作台、各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等；3、调理设备：主要是调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿；

云南厨神厨房设备-昆明不锈钢厨房设备定制-不锈钢厨房设备由云南厨神厨房设备有限公司提供。云南

厨神厨房设备-昆明不锈钢厨房设备定制-不锈钢厨房设备是云南厨神厨房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：赵总。