

商用西餐设备工程 西餐设备 江苏昕月海厨具公司

产品名称	商用西餐设备工程 西餐设备 江苏昕月海厨具公司
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

产品详情

西餐厨房在烹饪时主要采用煎、炸、炒、煮、焖、烤、焗、扒等方式，西餐设备，相对中餐厨房比较简单西餐在烹饪方式上相对简单一些。烹饪方式的不同，注定西餐厨房和中餐厨房有着很大的区别。中餐厨房设备一般都是独立的设备，有时候比较注重设备的多功能性，以便满足使用需要，而西餐厨房机械设备大多是组合式的设备，设备种类多且用途单一。因此，供应相同人数用餐的中西餐厨房，西餐厨房需要的面积相对小一些。

焗炉的使用及维护

- 1)使用前，必须检查电源是否正常，保证电源电压与炉具使用电压相符合。
- 2)升高顶箱，把要烹制的食品送入不锈钢滴盘上，向上或向下垂直地拉动顶部的手柄，调节热源与烹调食物表面的距离。根据处理需要松开手柄，热源随即停在所选定的高度。
- 3)当温度达到设定值时，酒店西餐设备公司，温控器自动切断热源，加热设备暂作，商业西餐设备，准备进行下一个烘烤循环。但有时温控装置会失灵，商用西餐设备工程，所以加热食品时操作人员好不要离开，以免影响食物品质或出现安全隐

西餐设备：

1、储藏用具：分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷储藏，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。

2、洗涤用具：包括冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗物柜等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾，应设置垃圾箱或卫生桶等，现代家庭厨房还应配备消毒柜、食品垃圾粉碎器等设备

商用西餐设备工程-西餐设备-江苏昕月海厨具公司由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。江苏昕月海商用厨具有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!