

快餐厨房设备工程 快餐厨房设备 江苏昕月海公司

产品名称	快餐厨房设备工程 快餐厨房设备 江苏昕月海公司
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

怎样保养厨房设备不锈钢厨具

- 1.由于不锈钢导热系数小，底部散热慢，温度容易集中，所以使用不锈钢炊具时火力不宜过大，应尽量使底部受热面广而均匀，这样既能节省燃料又可避免锅底食物烧焦。
- 2.锅底如有食物粘结烧焦，可用水浸软后再用竹、木片轻轻刮去，不用菜刀等锐器铲刮;洗净后用于软布揩干后放置干燥处。
- 3.炊餐具应避免与尖硬物碰撞，快餐厨房设备，以免产生划伤瘡痕影响美观和密封性能
- 4.炊餐具在用过一段时间后，不锈钢表面会起一层雾状物，使炊餐具表面发暗。这时可用软布沾上去污粉或洗洁精揩抹，即能恢复光亮。若其外表面被烟气熏黑，也可采用此方法。
- 5.在使用不锈钢锅时，快餐厨房设备工程，不要让锅底有水渍。特别是在煤球炉上使用时，由于煤球内含有硫，燃烧时会产生和，它一遇到水就要生成亚硫酸和硫酸，对锅底起腐蚀作用。

商用厨房工程设计施工留意事项包括以下5点：

- 1、设备摆放要做到横平竖直，合理摆放。
- 2、设备进场时门洞的大小要满足设备的尺寸。
- 3、水、电、位有误差时，及时和总包、分包沟通、做到及时处置，无效处理。
- 4、现场所尺：依据后期设计图纸再次核对设备摆放的尺寸，确保厨房设备进场后能否摆放，有的设备

由于过道窄摆放不了，快餐厨房设备厂家，像这样的设备放到处置。

5、厨房工程施工进度要布置合理，与其它无缝配合，交差作业时按流程处置，快餐厨房设备价钱，不敌对协商。只要各个相关部门配合完满，才不会影响进度。

不锈钢厨具清洗小妙招

凤梨皮（菠萝皮）

不锈钢餐具很难刷洗，但是只要将不锈钢餐具放入锅中，加清水，投入一些凤梨皮，煮滚二十分钟，待水冷后拿出，就会个个光亮如新！

番茄酱

可以用过期的番茄酱，涂抹在那些失去光泽的不锈钢餐具上，停留10分钟后，用纸巾擦去，再用热水冲洗干净，用布擦干，不锈钢餐具就会瞬间焕然一新了，这是因为番茄酱中的醋酸成分和金属会发生反应。

不宜用钢丝球或砂纸蹭擦

不锈钢餐具在使用一段时间后，表面会失去光泽而形成一层雾蒙蒙的东西。可以用软布蘸上去污粉，轻轻擦拭不锈钢器具的表面，即可让其恢复光亮如新，但千万不要用钢丝球或砂纸去蹭擦，这样会划伤不锈钢表面的镀层。

快餐厨房设备工程-快餐厨房设备-江苏昕月海公司由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。江苏昕月海商用厨具有限公司为客户提供“商用厨房环保排油烟设备,厨房设备,酒店用品设计,环保工程”等业务，公司拥有“昕月海”等品牌，专注于其它等行业。，在南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：邵总。