

# 苏州家政服务厨房餐具使用五禁忌

产品名称	苏州家政服务厨房餐具使用五禁忌
公司名称	苏州市知心姐家政服务有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	苏州苏州市吴中区木渎镇金枫南路9号金枫国际3幢207
联系电话	0512-66509551 13912643196

## 产品详情

服务项目保姆，是专门根据要求为所服务的家庭操持家务，照顾儿童、老人、病人，管理家庭有事务的人员。“知心姐家政”保姆主要来源江苏、广西、湖南、湖北、江西、四川。服务内容厨房餐具使用五禁忌厨房餐具使用禁忌一、忌铁锅煮绿豆。因绿豆中含有单宁，在高温条件下遇铁会生成黑色的单宁铁，使绿豆汤汁变黑，有特殊气味，不但影响食欲、味道，而且对人体有害。厨房餐具使用禁忌二、忌不锈钢或铁锅熬中药。因中药中含有多种生物碱以及各类生物化学物质，尤其在加热条件下，会与不锈钢或铁发生多种化学反应，或使药物失效，甚至产生一定毒性(络合物较多时)。厨房餐具使用禁忌三、忌用铝锅胜菜肴。铝锅属淘汰厨具。因其抗腐蚀性能力差，遇弱碱、弱酸、盐等物质会发生化学反应，生成特殊的化合物，故菜肴、酒、味精等不应装在铝制容器中过夜。还有鸡蛋也不宜在铝锅中搅拌，因为蛋清遇到铝会变成灰白色，蛋黄则变成绿色。剩饭、剩汤等也不应在铝制容器中过夜。厨房餐具使用禁忌四、忌用乌柏木或有异味的木料做菜板。乌柏木含有异味和有毒物质，用它做菜板其味不但污染了菜肴，而且极易引起呕吐、头昏、腹痛。因此，民间制作菜板的首选木料是白果木、皂角木、桦木和柳木等。厨房餐具使用禁忌五、忌用油漆或雕刻镂空的竹筷。涂铝铝子上的油漆不但含铅、苯等化学物质，对健康有害，且遇热后有异味，影响食欲。雕刻的竹筷看似漂亮，因其藏污纳垢，不易清洗，滋生细菌，容易致病。交易说明客户要注意的就是“有话当面讲”。对保姆工作有什么建议和意见，客户应当和保姆进行交流，而不要通过中介公司或者介绍人从中间“递话”，更不要在保姆面前指桑骂槐地唠叨，这样会使本来很小的矛盾积少成多。