磨砂分类水果蔬菜砧板 超薄迷你透明切菜板 创意砧板 单个

产品名称	磨砂分类水果蔬菜砧板 超薄迷你透明切菜板 创意砧板 单个
公司名称	义乌市沙仑电子商务商行
价格	1.00/件
规格参数	品牌:自主 货号:透明切菜板 材质:塑料
公司地址	中国 浙江 金华 义乌市 江东新村22幢5单元105室
联系电话	暂无

产品详情

小号：产品尺寸：20*15*0.08cm

中号：产品尺寸：30*23.5*0.08cm

大号：产品尺寸：41.5*31.5*0.08cm

吃，是人生重要的事情之一，和吃关系最近的要数菜板了，因为关系到健康的重大问题，菜板的选择也成了消费者反复掂量的问题。 通常，消费者在购买切菜板的时候都有这样的疑问，木质的切菜板好呢还是塑料的比较好?其实从功能上来说，两者是一样的，主要是看个人习惯使用哪种材料的切菜板。 切菜板也就是我们常说的砧板，按照原材料来划分，一种就是我们常见常用的木质切菜板，另一种就是用表面光滑无孔的材料，比如塑料、大理石、玻璃、高温陶瓷等制成的切菜板。不管选择哪种类型的切菜板，在使用过程中，为了做到把危害食品安全的因素减到最少，我们可以从以下几点做起：
及时更换新的切菜板 不管是我们所用的塑料菜板还是木质的菜板，时间长了之后都会老化。一旦菜板表面开始变得不光滑，并出现凹槽的话，这样就很难彻底清洁，尤其是我们每天在菜板上切肉、切鱼、切菜、切熟食，难免有些食物会残留在菜板表面的凹槽中，这样就为病菌的生长提供了环境。这个时候我们就要及时更换新的切菜板了。 尽量避免交叉污染 不管是用木质切菜板还是塑料切菜板，在切完生肉、禽肉以及海产食品之后，如果还要再切其他新鲜农产品、面包或者熟食等，就一定要选择另一个切菜板，分开使用。这样做是为了避免残留在一个切菜板上的细菌交叉污染了其他食品，尤其是切完生肉的菜板再用来切熟食，就很容易引起食源性疾病。 保证切菜板清洁 为了保证用过的切菜板卫生干净，可以在使用完之后把菜板泡在热水中用硬刷加上清洁剂进行清洗，然后用清水冲干净之后再用干毛巾擦干。若再用沸水烫一遍，清洁效果就更加彻底了。除此之外，还有一种消毒方法，就是每次我们在菜板用过之后，用菜刀刮净板面上的残汁遗物，再在菜板上撒一层盐，这样就可以起到杀菌的效果了，且每周最好在菜板上撒一次盐。如果我们用的是木质菜板，这样做还可以保证菜板不干裂，从而避免食物残存在裂缝中，导致细菌滋生。 其实最简单的方法就是利用阳光进行消毒，阳光中的紫外线有杀死细菌的作用，

切菜板不用的时候就可以放到太阳底下暴晒，这样不仅可以杀死细菌，而且可使菜板保持干燥，减少病菌繁殖。一般在阳光充足的情况下，保持30分钟左右就可以了。一般而言，塑料切菜板要比木质的更容易清洗。 为了保证切菜板的清洁，我们也要保证它的近邻——厨房用的抹布的清洁，抹布是厨房中细菌的另外一个藏身之所，平均每立方厘米的抹布上就有6000个细菌。如果清洁不及时，就会大大增加食品交叉污染的几率。因此，保证厨房中菜板和抹布的干净清洁，对我们的健康意义重大。

"批发磨砂分类水果蔬菜砧板 超薄迷你透明切菜板 创意砧板 单个"的品牌为自主，货号是透明切菜板，材质为塑料，价格段是5元以内，产品上市时间为2013年夏，产地是台州，形状为大号41.5*31.5cm,中号30*23.5cm,小号20*15cm，是否有专利是有