

# 蛋糕柜图片|蛋糕柜尺寸|蛋糕柜多少钱一台

产品名称	蛋糕柜图片 蛋糕柜尺寸 蛋糕柜多少钱一台
公司名称	合肥市齐美制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市蜀山区小庙工业园青龙路7号
联系电话	86-5513823963 18909693389

## 产品详情

导读：谈一谈清洗超市保鲜柜时，我们需要注意的四大误区是什么，怎样来避免这四大误区？

误区一：把冰箱当做保鲜柜 在保鲜柜中贮存食品应该做到生熟分开，不能既放生蔬菜，又放熟食品，熟食品应加盖或加保鲜膜，从保鲜柜取出的食品一定要加热煮透，即便是从保鲜柜中取出的冷菜也是如此的，在保鲜柜中放置食品最好不要超过两三天，，食品放置时间过长也会馊变的。

误区二：自家碗筷不消毒 逢年过节，少不了有亲朋好友在家里聚餐，有些人认为都是自家人，碗筷从不消毒。其实这样做是非常不卫生的，即便是亲朋好友用过的餐具也应该消毒，首先洗涤时应该用流动的清水冲洗，不能放在一个盒中混洗，这样会交叉污染。洗净的餐具应该在沸水中煮四五分钟消毒，或着在餐具消毒柜中消毒。保鲜柜超市保鲜柜 误区三：湿脏抹布到处擦 有的家庭厨房的抹布都变成灰黑色还带有异味，一块卫生的抹布应该是洁净且定期用滚沸的碱水煮，晒干，擦碗的抹布应该用干抹布，洗碗的湿抹布应该专用，湿抹布最利于细菌的繁殖。抹布应该经常晒，保持干爽，擦餐具的抹布也可用木浆纸，千万不能用再生卫生纸。 误区四：一张案板啥都切 现在很多家庭比较注重客厅的卫生美观，面积又大，收张案板，很容易把细菌通过冷菜、水果直接入口带给人体。一个家庭应该有三张不太大的案板，最好用不同的颜色区分开来。 拾得又干净，而往往忽视了厨房。有的厨房面积太小，只放一张案板，既切生鱼肉、蔬菜，又切冷菜如腊牛肉，有的人还在上面切直接入口的水果，其实这样做是很不卫生的。生鱼肉上携带有多种细菌，这样混用一 查看更多产品，请点击以下链接，或复制打开网址：

冷藏柜什么好 <http://www.lengguin.com> 水果保鲜柜 <http://www.fznn.cn>