【永和昌】厨用刀具，切片刀，厨师刀，水果刀

产品名称	【永和昌】厨用刀具，切片刀，厨师刀，水果刀
公司名称	阳江市江城永和五金厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:永和昌 材质:不锈钢 规格:Y-033
公司地址	中国 广东 阳江市江城区 阳江市江城区一村工业区工业大道2号
联系电话	86 0662 3509736 13411307308

产品详情

品牌	永和昌	材质	不锈钢
规格	Y-033	产地	广东阳江
重量	250（g）	包装	彩盒
贸易属性	内贸	产品类别	菜刀

刀具的使用功能分类：骨刀类、斩切类、片刀类、果刀类、牙刀类

斩骨刀：是厨用刀具中体积和重量最大的一种。其主要功能是用来剁大型禽畜类的骨骼，比如：腿骨、肩架骨、脊柱骨等。砍骨刀一般较为厚重，目的是在剁切骨头时使操作者方便、省力；砍骨刀的刀刃开锋角度为25-30度角度。在使用砍骨刀时建议使用者在握刀时虎口正对刀背，食指母指捏紧刀柄前段，其余手指与掌心紧握刀把后段，用手腕关节发力，保持90度角，尽量用刀根刃口部斩切骨类，这样便于在砍骨时更好地发力，同时不会震伤虎口或者造成刀具脱手。在用刀砍骨肩部、上臂应向肢窝夹收，肘部向躯干内收，手腕放松，持刀垂直下落。刀刃与骨头的最佳受力角度为900，这样下刀可使刀刃在砍骨过程中不会左右晃动以至刀刃受损。斩切刀（文武刀）：是厨用刀中体积重量介于砍骨刀和切片刀之间的一种刀具。斩切刀是一种既可切又可砍的刀具。斩切刀身厚度一般为2.5mm-3mm，刀刃开锋角度15-20度角，较厚的刀身设计保证了斩切刀在砍骨时所需的强度，而锋利的刀刃却可让你在切片时游刃有余。 斩切刀较为科学的使用是前切后斩（前指刀头，后指刀根）。将刀刃后部用于砍切的主要原因是这样可以让刀身前半段的重量加在斩切部份从而使得在砍骨时更为方便省力。总的来说斩切刀的用法和切片刀基本一致，只是要注意用斩切刀砍骨时不要去砍较大、较硬的骨头，斩切刀主要适用于砍切，如鸡脚、排骨等中小类骨头。切片刀（厨片刀）：是厨用刀中体积较小，重量较轻，使用频率非常高的一种刀具。其主要功能是对肉、禽、鱼、蔬菜等生熟食品进行切片、切段、切丝等工作。由于切片刀是对食物进行形状加工，同时需要反复的，大量的操作，因此切片刀的刀身较薄，刃口锋利，以便操作者在进行大量切割同时也能保证切割后食物形状的完整、规矩，还可以尽量减少因长时间操作给操作者带来的疲劳与不便。

水果刀：果刀厨用刀具中不可缺的一类。由于人们在切削水果时习惯一手拿水果，一手进行切削，所经水果刀的体积一般都比较小，刀身薄，刀刃开锋角度为15度。薄刀身与锋利的刃口都是为了方便削水果而设计的。在果刀中西瓜刀是较为特殊的一款，这种刀刀身较长，刀刃锋利，但不适合切割硬质物体，在使用时应尽量避免与硬物相碰，这也是在使用一般水果刀时应注意的。

厨师刀：专为酒店、茶楼、饭店、大排档厨师使用而设计制造的砍、斩、切片用刀。

多用刀：可削果皮，切肉片、果蔬，使用方便，一刀多用。

冻肉刀：切割冻肉而开发的刀具，使用时要略带“ 拖、拉 ”的手法。

不漏汁果刀：切割某些蔬菜（如番茄）、水果（如橙子）不漏汁，应采取直线往下切的手法。

西瓜刀：专门用于切西瓜等较大型的瓜果。

厨房剪：剪刃用于开家禽肠肚，剪柄上部带齿部位可开瓶盖夹核桃外壳等。

鸡骨剪：用于剪鸡翅、鸡脚等小型硬脆的骨头食物。

磨刀棒：使用方便，可使刀具迅速达到锋利。

磨刀石：修磨效果较精细，耐用。

刀具使用与保养注意事项：

使用斩切刀或骨刀时，要直起直落，不可左右摇摆。

刀具使用完毕用清水清洗，并用干布抹干刀体、刀根、刀背，并把毛巾裹在刀柄上来回转动，把刀柄抹干净，然后轻轻套进刀座内。

刀具应放在通风透气、没有酸碱腐蚀的地方。定期复磨刀具，清除刀具上的污物，油渍，污渍等。随时保持每把刀的最佳状态。

用布抹刀时，刃口务必向外，以免意外发生。

刀具锋利，应存放在小孩触摸不到的安全地方。