

高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀怎么样

产品名称	高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀怎么样
公司名称	高密市夏庄兴隆刀具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	高密市潍胶路夏庄镇政府东侧
联系电话	13953601736

产品详情

了解一下西方厨师刀用法

西餐的饮食讲求的则是各行其是、细致分工。此处长话短说，高密菜刀怎么样，只介绍几种具有代表性西餐厨师刀。

西餐的主厨刀：也叫厨房刀，一般在制作西式菜肴时会用到，这种刀刀形瘦，刀口部分是弧形的，一般的切割都可以。但有趣的是主厨刀也并非一把，一般都是从长到短成套出现的。

剔骨刀：在处理骨头连着肉的食材时，用别的工具很难把他们分割开，这时，剔骨刀就派上用场了，用它就能很轻松地把肉从骨头上剔除。剔骨刀一般刀身细窄，形状有直有弯；硬而富有弹性，特别适合西餐牛排、羊腿等菜肴的加工。

削皮刀：顾名思义就是削食物外皮用的，在刮削土豆皮、瓜果皮时非常得心应手。有了它，削土豆皮就再也不是远洋航海中，对犯错船员的惩罚了吧。

怎么区分菜刀的好坏

1刀从材质上区分。

2刀的刃口应平，刀面应平整、有光泽，刀身由刀背到刀刃和从前部到后部刀柄处，高密菜刀，都应逐渐由厚到薄过渡；木柄应牢固而无裂缝。

3买刀还要注意要拿起来的时候不费力。当你在试探性地做几个切菜的动作的时候，可以感觉到完全可以依赖刀自身的重量将诸如黄瓜、丝瓜等蔬菜类食物切断，而不用使用腕部的力量。

选刀刀柄同样重要

目前市场上售卖的厨房刀具真可谓五花八门，有片刀、切片刀、面包刀、刻刀等。而按照形状和大小，刀具又可以分为圆头刀、方头刀、马头刀，各种刀具还专门设置大中小三种款型，高密菜刀哪家好，消费者可根据个人喜好挑选。

不同的食物有不同的质感，需使用不同的刀具。比如说片刀，其实就是菜刀，它最符合中国人的使用习惯，高密菜刀多少钱，无论切生熟肉还是切蔬菜都是高手。再比如说，有着厚厚的大方刀片的kandao，专门对付难伺候的大骨头，是个干体力活儿的好手。

好刀的刀刃和刀把一定要直，要前重后轻，切菜的时候受力不均匀，切起菜来会感觉比较累。此外，刀要顺手使得上劲，刀柄也很重要。

一般来说，刀把有木质、塑料、钢质等，其中全木质的刀把使用时最舒服轻巧，缺点是容易磨损脱落；塑料刀把也很轻，但沾油后拿捏不稳。可以选择是那种有点分量的、一钢贯穿到底的刀把，不少钢质刀把外面还会包一层胶木材质，钢木结合处用铆钉铆住，密度高容易清洗，也不会出现藏污纳垢的现象。

高密菜刀-兴隆刀具-高密菜刀怎么样由高密市夏庄兴隆刀具厂提供。高密市夏庄兴隆刀具厂（www.xinglongdj.com）是一家专业从事“高密刀具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“钰利刀具”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使兴隆刀具在厨用刀、剪中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！