

高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀厂家

产品名称	高密菜刀 兴隆刀具 高密菜刀厂家
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

家里的切菜刀如果钝了怎么办

1.磨刀石

先磨内刀刃。磨刀时使菜刀与磨刀石呈 3° - 5° 角（角度越小，切菜时越省力）来回磨刀时，保持此角度基本不变。

再磨外刃面。使菜刀与磨刀石呈 5° - 8° 角，高密菜刀，外刃面保证被切掉的菜能够顺利地跟菜刀分离，但也不宜太大。

2.碗底磨刀

如果家里没有磨刀石，还可以用瓷杯瓷碗来替代，把瓷杯瓷碗倒扣过来，利用底部粗糙的小颗粒来磨刀。

握稳刀柄，让刀面与杯底呈 20° 左右的角度反复打磨。

陶瓷底端的一圈非常坚硬粗糙，类似磨刀石。刀面与瓷器底产生很大的摩擦力，这样就能把刀打磨锋利了。

专业的面包刀和普通刀有何区别

面包刀一般都是带齿的，一把好的面包刀，不仅仅是好切，还可以帮助你判断面包的状态。面包的制作工艺复杂多变，涉及到揉面状态、发酵温度湿度，还有烘烤等具体操作步骤，每一次的过程中有变化，就会影响到成品的组织。如果是如上图，坑坑洼洼的切面和掉了一地的面包屑，就无法准确的判断出是刀的问题造成如此，还是面包本身的组织就比较粗糙。

厨房刀架选购须知及保养知识

厨房刀架，在厨房中用来承架、统一堆积各种厨房刀具的架子，其效果是让人能垂手可得地找到，将其在通风处，可使其坚持枯燥清洗，避免不卫生。厨房刀架有啥效果?曾经的厨房至少有两把刀：切菜刀和切肉刀。现在的厨房刀具多起来，菜刀、水果刀、面包刀、奶酪刀等，加上各式各样的铲子、汤勺等等，高密菜刀厂家，让人眼晕。东西一多，就需要有个架子，让人能垂手可得地找到。更主要的是刀具很容易不干净，高密菜刀工艺，所以要把刀架在通风处，以使其坚持枯燥清洗。刀架就起到一个极好的效果了。

刀架的选购须知有哪些?

- 1、木质刀架应选用防虫防霉资料。
- 2、木质刀架要选用可防虫防霉的资料，通常运用经过防腐防虫处理的木质品。
- 3、不锈钢菜刀架平常多拆洗，在太阳下晒干后再运用。
- 4、由于刀具长期触摸湿润食物，很容易不干净，所以刀架应当保证枯燥清洗，放在通风处。
- 5、选用沥水架也是一个不错的方法。刀具用完清洗后直接放在沥水架上，什么是高密菜刀，等它天然晒干后再收入刀架，不要

用擦碗巾或抹布擦净后收起来，由于厨房环境的湿润，很难保证抹布是很清洗的。刀具扣放在沥水架上就可以主动沥掉水分，并能坚持杰出的通风。

高密菜刀-兴隆刀具-高密菜刀厂家由高密市夏庄兴隆刀具厂提供。高密菜刀-兴隆刀具-高密菜刀厂家是高密市夏庄兴隆刀具厂（www.xinglongdj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：仪名利。