

高密菜刀的起源 高密菜刀 兴隆刀具

产品名称	高密菜刀的起源 高密菜刀 兴隆刀具
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

斩骨刀一般是什么材质

斩骨刀因为要具有硬度和韧度方面的需求，因此，优质的厨房用斩骨刀主体材料选用马氏体不锈钢。

马氏体不锈钢与调制钢一样，可以使用淬火、回火及退火处理。其力学性质与调制钢也相似：当硬度升高时，抗拉强度及屈服强度升高，而伸长率、截面收缩率及冲击功则随着降低。

马氏体不锈钢的耐蚀性主要取决于铬含量，而钢中的碳由于与铬形成稳定的碳化铬，又间接的影响了钢的耐蚀性。因此在13%Cr钢中，碳含量越低，则耐蚀性越高。而在1Cr13、2Cr13、3Cr13及4Cr13四种钢中，其耐蚀性与强度的顺序恰好相反。

刚才全面的介绍了马氏体不锈钢的碳含量，最后归纳为一句话，作为厨房用斩骨刀，钢号为碳含量较高的钢号（4Cr13、9Cr18）

厨师刀好还需要技艺好

切丁：是非常简单的刀法，如瘦肉，比较硬质的菜如萝卜、笋、土豆等适合切丁。

花刀：最常用于处理腰花，鱿鱼、贝类和鸡等内脏。切的时候要先在食物上纵向切入切口，再与切口呈直角后切入切口。烹调熟后，食物的花纹会更加明显，但一定要注意，花刀一定要打在食材的内面，不然菜做好后花纹都会被卷到里面。交叉切法：适合切鱿鱼、干贝等食物。这种切法和花刀有些类似，只是在纵向切入切口时，要切成斜格子状。

片：片，是我们平时最常用的刀工之一。切的时候要斜斜地切成一片片，高密菜刀的起源，而且厚度要均匀。这样的切法会使度容易进放，外形也更加美观。

切丝：切丝菜肴是最常见、最普通，但同时也是最考量厨师基本功的切法。暂且不去说诸如后背切豆腐，切丝成网这样的绝活，单单是怎么把丝切细、切均匀就绝不是一天两天的苦功。

如何让新买的菜刀更锋利

菜刀是每个家庭的每个厨房不可缺少的厨房用品。但是在使用菜刀的过程中，如果菜刀不够锋利，别人会常常跟随着说菜刀没有开锋。那我们要想让刀子变得锋利，高密菜刀，就先给菜刀开锋。

菜刀在锻造的过程中，其表面的铁、钢材料会发生氧化作用，使得菜刀的刀体变脆，在硬度上，菜刀也不够锋利了。想要达到菜刀应有的锋利使用效果，高密菜刀多少钱，就在菜刀刀口部位，高密菜刀哪家好，抹除在生产过程中产生的氧化物质，让菜刀变得更加锋利，恢复它自身的优势。菜刀的开锋可以是人工，也可以是机器。机器开锋当然比较便捷，但是在锋利效果上面，人工的开锋方式要更具优势。

要想让新买的菜刀更加锋利，不光是在使用前进行开锋，还要在使用后，及时擦干上面的物质，保持刀面干燥。

高密菜刀的起源-高密菜刀-兴隆刀具(查看)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！