

不锈钢厨房设备 太原不锈钢厨房设备厂 新崛厨业

产品名称	不锈钢厨房设备 太原不锈钢厨房设备厂 新崛厨业
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

产品详情

炉灶部：(1)照要求煲制好足够的相应鲜汤、清汤;准备好足够的火锅底料。(2)制作好各种开胃小食。(3)为传菜部制作好各种调味料用以装味碟。(4)准备好兑锅的相应调料，同时准备好各种特色风味火锅的调味料。(5)做好特色风味火锅的初步熟处理工作。

切配部：(1)切制各种开胃小食的原料;切制锅底兑锅需要的各种调料;(2)按标准准备初、细加工各种火锅菜品。(3)为内部员工的伙食准备当天的原料;(4)与采购部门拟订急需购进或第二天购进的原料。(5)准备好当天供应的鲜活水产原料，以便随时供应。(6)准备制作菜品的装饰品，用于菜品的点缀。

不锈钢水槽仍然是厨房装修的选择，太原不锈钢厨房设备公司，从材质上看，它主要分为304和201两种不同等级的不锈钢，不锈钢厨房设备，304不锈钢优于201.当然，山西不锈钢厨房设备厂家，因为肉眼看不到材料方面，太原不锈钢厨房设备厂，目前的商家几乎都说他们是304，而且还有一百多名仍然给领导的人都敢说。（由于在315方暴露的再生水管仍然敢于在管体中发挥国家标准），该过程主要分为手工施工和机器冲压。手动油箱通常更昂贵。一方面，它是生产成本，而手动水箱确实是整体质地，材料厚度，壁厚均匀性，水槽深度等方面更有利。

主食加工间主要用于主食（粥、米饭、面食等）的加工制作。通常采用的设备有蒸箱、炒灶、电饼铛、面粉车和木面案板、压面机、和面机、搅拌机、包子机、馒头机、饺子机、水池、排烟罩、工作台等。

副食加工间主要用于汤、菜类制作，常备设备有炒灶、大锅灶、煲仔炉、电蒸箱、冰箱、工作台和水池等。

粗加工间主要用于食物原材料和半成品的清洗和初步加工，常备设备有绞肉机、锯骨机、切菜机、洗菜机、土豆去皮机、工作台、货架、水池等。

不锈钢厨房设备-太原不锈钢厨房设备厂-新崛厨业(推荐商家)由太原市新崛厨业有限公司提供。不锈钢厨房设备-太原不锈钢厨房设备厂-新崛厨业(推荐商家)是太原市新崛厨业有限公司(sxxjcy.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：李经理。同时本公司(www.tygzt.com)还是从事山西工作台，太原暖碟台，山西挂墙吊柜的厂家，欢迎来电咨询。