

太原众鑫厨具 太原厨房设备厂家 太原厨房设备

产品名称	太原众鑫厨具 太原厨房设备厂家 太原厨房设备
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

产品详情

《太原众鑫厨具》主营：酒店，太原厨房设备厂家，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原厨房设备，请来电咨询！

酒店厨房设备通常包括烹饪加热设备，处理加工类，消毒和清洗加工类器具，食物原料、器具和半成品的常温 and 低温储存设备，通常用的厨房的配套设备等。大型餐饮业还包括传菜电梯。由于酒店厨房设的特殊卫生要求，随着社会进步，近20年来酒店厨房设接触食品及原料部分已经普遍不锈钢化，达到卫生和健康要求。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

酒店厨房设备的布局原则

1、坚持生熟分隔的准则

为了有用地避免食物加工过程中呈现穿插污染事故，对熟食物的加工要做到五专，即专人操作，专用制造东西，专用的储藏设备和专用的消毒设施、设备。

2、便利、安全的准则

厨房设备的布局，应该考虑便利清扫和修理。厨房首要通道不应该小于1.2米，太原厨房设备，一般通道不得窄于0.7米。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备生产厂家，太原厨房设备，太原哪卖厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原厨房设备，请来电咨询！

如何保持不锈钢厨具的清洁？

1.铁锅比较容易产生霉变，可以用茶袋除霉。先将色拉油均匀地撒在锅内和锅外，然后直接加热锅，然后在锅里加入一个干茶包，这样就可以消除霉变现象。如果锅里有铁锈，你可以在铁锅里加点水，放一些新鲜的韭菜，同时用铲子把铁锅里的韭菜底部擦干，就可以去除铁锈了。

2.铝制锅长时间内会出现黑色鳞片。我们可以用水果和蔬菜来处理黑鳞片，如柠檬、洋葱、黄瓜、苹果皮、番茄、土豆皮等。例如，水和苹果皮在一个铝锅里一起煮沸，黑色的污垢更容易清洗。

太原众鑫厨具(图)-太原厨房设备厂家-太原厨房设备由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原市万柏林区众鑫厨具经销部（www.tyzxcj.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。太原众鑫厨具——您可信赖的朋友，公司地址：太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号，联系人：王经理

。