

# 厨具 万家欢公司 不锈钢厨具

产品名称	厨具 万家欢公司 不锈钢厨具
公司名称	广东省万家欢企业管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市禅城区佛山大道60号
联系电话	13690255888 13690255888

## 产品详情

时至今日，崇信“民以食为天”的中华饮食文化日趋国际化，对厨房设备的要求也越来越高，厨房设备优劣直接关系到烹调工作的效率。尤其是星级酒店、宾馆、饭店、大中专院校、医院和企业食堂，更是要求以好味道，最快的速度来奉献给每一位顾客。重庆市厨房设备服务公司正是顺应这种需要的实力企业。在长期的销售服务中，我们不断改进，不断创新，赢得了广大客户的充分信任和支持。

生产种类：商场、工厂、酒楼等各种厨具、节能炉具、环保炉灶，电器设备、制冷设备、食品加工机器等。

服务范围：各种厨具维修、炉具的管道、燃气阀门、定期泄漏检测、各种电器设备、制冷设备的电器绝缘检测、厨房的烟罩、烟管、通风设备、静电除油烟设备定期或不定期的清洁保养服务、制冷设备的保养、设计安装各种商用厨房工程、食堂设备，酒楼设备维修、中西厨具、餐具、钢具、各种厨具配件、耐火砖、耐火泥、制冷设备配件、洗碗机，食品机械配件。

如何使用厨房设备及流程？

厨房设备如何操作才合适，什么样的操作流程更好呢？

### 1、设备的摆放

设备的摆放是影响厨房的功能的，需要按照一定的功能作用来按区域摆放，例如粗加工间的设备摆放是按照蔬菜的清洗设备（如水池），切割设备（如切菜机），暂存设备（如货架）等的顺序排列的。做热菜的热菜间的设备摆放顺序是，食材的暂存设备（如货架） 切配菜用设备（如配菜架、工作台）

打荷设备 炒菜用炉灶设备等。其他的功能间也是一样，设备的摆放必然都是按照一定功能顺序摆放的。

这样的设备摆放，一般都是集中摆放，设计师在设计初期是会参考厨师长的建议和意见的，这样会比较符合厨师长的使用习惯和管理习惯，也比较实用。负责某一功能区域的厨师则会按照自己的操作习惯来确定本区域设备的摆放位置（当然也是由厨师长确认合理后，才反馈给设计师的）。

## 2、设备的操作

设备本身的操作方面就是指设备是怎么操作的。比如，先检查线路和设备周围条件，如果没问题，再打开开关，调程序，启动，使用中应该注意什么，使用完关闭设备后，如何及时地保养等等。

设备的摆放，设计师是可以参考厨师的使用习惯来设计的。但是设备的操作，就不能按照厨师的习惯来自由操作了，必须得按照设备的使用说明进行。还要注意使用过程中的注意事项，比如食材的烹制情况把控，防止受伤、绞伤等情况的发生；使用完后要及时关闭设备，关闭相应的燃气阀门。

清理设备时，还需要注意设备是停止工作的，不能带电；处理设备的锋利部件时，要小心自己受伤；设备停止加热后，等设备完全冷却下来才能清洁；清洁时也要根据设备的要求，使用专用的清洁用品。

平时多注意保养，采用正确的方法保养。如采用原装配套用具，机械设备的传送带、皮带松紧调整合适，需要的部位加入合适的润滑油，冰箱及时补充足量的制冷剂，运水油烟罩的运水控制箱及时加入足量的化油剂等等。

具体的设备操作，您看设备的使用说明就可以了，厨具，正规厂家的使用说明和使用注意事项都写的很详细。酒店定出详细的设备操作规程和使用注意事项，贴在相关的设备旁边，便于使用者随时查看。

关于酒店厨房设备如何操作，操作的流程是怎样的，厨具设备公司，小编就先跟您说这么多了。

我司是以专业生产现代不锈钢厨房设备的企业，集设计、制造、安装、售后为一体。职能部门设有业务部、设计部、生产部、工程安装部、质检部、售后部。开拓周边市场的宏观战略，奉行实干、创业的奋发精神，以高质量产品，完善的售后服务，良好的公司信誉为宗旨，不锈钢厨具，通过自身的努力，与客户精诚合作，共创美好的明天。

近年来，公司以高质量的生产，良好的信誉，形成了以海口地区为依托，产品遍及海南的销售服务网络，赢得了用户的支持和推崇，我司是各大宾馆、酒店、院校、企业食堂理想的选择。

秉承诚信、热情、优质、快捷的服务为经营宗旨，我司将持续为客户创造优质产品，为客户在业界的崇高声誉得到呈现而竭诚奉献。

厨具-万家欢公司-不锈钢厨具由广东省万家欢企业管理服务有限公司提供。厨具-万家欢公司-不锈钢厨具是广东省万家欢企业管理服务有限公司(www.wjh88.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:魏总。