

大型厨房设备 宣城厨房设备 安徽友福

产品名称	大型厨房设备 宣城厨房设备 安徽友福
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

中式餐饮需要哪些厨房设备？

炉灶

炉灶有火力大小的区别，大型厨房设备，比如粤菜灶，又称广式灶，炉灶形体大，炉膛大，锅具大，火力大，适于急火爆炒。其他炉灶叫法不同，结构原理差异不大。根据环境和实际需要可以变换尺寸，形体稍小一点，火力适中。

炖菜灶

专门为炖菜、炖鱼、炖肉设计的炉灶，火力温和，急火烧开，家用厨房设备，慢火炖煮，直至汤汁适度，炖品酥烂。炖菜灶大多为多眼灶，如三眼炖菜灶、五眼炖鱼灶。

汤灶

专门为煲汤、炖煮、卤制设计的炉灶，如低汤灶、煲仔炉。低汤灶可以炖制鸡汤、骨头汤，卤制牛肉等。煲仔炉为多眼炉灶，可同时为多桌客人炖制不同口味的佳肴。

商用厨房工程设计需要量身定制？

决定工作流程运行效率

各种工作流程虽没有标注在图纸上，但规划设计却是处处以流程顺序为原则的，也处处体现着流程顺序。能否保证厨房工作流程运行效率，主要体现在厨房布局设计上。

决定厨房的应有功能

厨房应具备的功能主要取决于厨房酒店厨房设备布局设计。厨房有大有小，但是基本功能不能少。厨房太小则不能设工作间，但也要考虑下设计应有的功能部位，也要按工作流程、工艺步骤设计，不漏步，宣城厨房设备，不缺项。

消毒柜的使用和保养

(1)应将餐饮具洗净沥干后再放入消毒碗柜内消毒，这样能缩短消毒时间和降低电能消耗。

(2)使用臭氧消毒柜时要注意臭氧发生器是否正常工作，凡听不到高压放电的吱吱声或看不到放电蓝光.说明臭氧发生器可能出现故障，应及时维修。

(3)消毒结束后，厨房设备设计，如过十分钟再取用的话，效果更佳。打开柜门时有少量臭氧味溢出，这浓度是无碍人体健康的，请放心。

(4)消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果。

(5)要定期将柜身下端集水盒中的水倒出抹净。

大型厨房设备-宣城厨房设备-安徽友福由安徽友福厨具制造有限公司提供。大型厨房设备-宣城厨房设备-安徽友福是安徽友福厨具制造有限公司（www.ahyfcj.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：马经理。