

合肥厨房设备 安徽友福公司 整体厨房设备

产品名称	合肥厨房设备 安徽友福公司 整体厨房设备
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？

煮炉

煮是烹调方法中最原始的制作技法之一，普遍适用于主副食的加工制作。大锅灶、蒸汽夹层锅可以一次烹制较多汤、菜、粥、面食等。蒸汽夹层锅采用蒸汽为热源，锅身可倾覆，以方便装卸物料。煮面炉是专门门为一次煮制多种面食而设计的炉具，可以同时煮饺子、馄饨、面条等，还可以根据客人需要添加汤汁、配料、菜码等，解决了大锅煮制能耗大、品种少、速度慢、众口难调的问题。

商用厨房工程设计也需要量身定制？

决定辅助系统设计

设计程序各环节是有机联系的。区域划分、通道设置、工作间分割、设备布局、水电、排烟等辅助设施密切相关，其中一项变更，就要牵动其他酒店厨房设备各项发生变动。在厨房结构大小已经确定的情况下，设备决定工作间面积大小，工作间大小决定面积分割，面积分割又牵制通道的设置，中餐厨房设备，设备布局变化，则水电、排烟等辅助设施也要作相应的变动。必须反复斟酌，整体厨房设备，多次调整，不可能一步到位。

中式餐饮需要哪些厨房设备？

炉灶

炉灶有火力大小的区别，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，合肥厨房设备，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，安装厨房设备，火力温和，急火烧开，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。

合肥厨房设备-安徽友福公司-整体厨房设备由安徽友福厨具制造有限公司提供。合肥厨房设备-安徽友福公司-整体厨房设备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。