

武汉酒店厨房设备价格 武汉汇泉伟业设备

产品名称	武汉酒店厨房设备价格 武汉汇泉伟业设备
公司名称	武汉汇泉伟业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市经济技术开发区创业路嘉昱公馆B座2514室
联系电话	18007130787 18007130787

产品详情

厨房设备生产磨平、磨光、表面处理标准及要求

1. 所有在表面能看见的焊接需要磨平、磨光及作表面处理，如果焊缝由于在焊接时下沉，则需整平及磨平，不能有高低点。在磨平时应避免不锈钢过热变色，在工序处理时，应先粗磨平，再磨光及作最后花纹表面处理。
2. 所有由于不锈钢在加工时产生的折裂、锯齿边等问题都需要磨平、磨光。在圆角的地方需要磨平磨光圆滑。所有焊缝磨平后不能有重叠现象。
3. 器具的外表处理符合NO.4表面处理法，里面则限度为NO.2B处理法。不锈钢在加工时的划线需要磨光处理。

节省场地：电蒸饭柜对比传统炉具体积小、热效率高、加热速度快、大大节省了场地的使用面积。温控：大范围功率调节与先进电脑控制技术的运用、控制烹饪温度，既节能又能保证食品的美味，更有利于中餐菜肴制作规范的推广。随着经济的发展，人们生活水平的不断提高，节能环保意识也在不断加强。因为我们赖以生存的环境资源是非常有限，所以必须珍惜资源，善待环境，因此节能环保相当重要。商用厨房设备也应向绿色环保节能方向发展。之前很多的北京厨房设备都是采用燃煤方式。这种方式，一方面使得资源没有得到充分利用；另一方面，有不充分燃烧的弊端，产生的有害气体严重影响我们的身体健康。现在大多已经采用商用电磁炉、燃气灶等，既方便又节能环保。

冰箱不是万能的保鲜工具。快打开冰箱看看，把不该放的都拿出来吧。很多人会把新鲜蔬果或者吃剩的食物，随手放进冰箱里。（食堂厨房设备）

厨房设备厂：肉类

鱼肉 冰箱的冷冻室温度一般是在-15 ~-18 ，而鱼肉等一些水产品需要在-28 ~-30 的温度速冻，否则蛋白质组织很容易酸败，建议尽量新鲜食用。

火腿、腊肉 高盐食物不易变质，如果放进冰箱里，使一些耐盐微生物附着在肉表面，反而会导致发霉。应尽量在干燥通风的环境中保存、避免暴晒。

鸡蛋 鸡蛋壳上的小气孔极易吸收冰箱内的细菌和微生物。最好用盒子装起来，单独放置在冰箱内，吃多少拿多少。

蔬果类

黄瓜、西红柿、茄子 这些蔬菜，放进冰箱一天后，会因为湿度和温度的变化而变软，失去原有口感。建议用保鲜膜包好，放在通风、干燥处即可。

香蕉、荔枝、芒果 这类热带水果不宜在冰箱里放太长时间，否则会引起褐变反应，肉质变差。建议新鲜食用或放在通风环境里。

洋葱 洋葱在冰箱里会变软，甚至发霉。一旦切开，异味也容易“传染”给别的食物，应在干燥、通风处储藏。（厨具设备）

土豆 土豆在常温的通风环境里可储存半个月。如果放进冰箱，低温会分解土豆里的淀粉，口感变差。

副食类

蜂蜜 高糖食物不易孳生细菌，放进冰箱会加速糖分结晶，变成膏状。只需密封，放在阴凉、干燥和通风处即可。

面包、蛋糕 这些食物富有弹性，放进冰箱里很容易变硬。因此，酒店厨房设备价格，刚出炉的面包放到保鲜袋内，在通风处室温保存，尽快食用。

炒货 烘干或者脱水处理过的食物无需放进冰箱。冰箱里的水分会让坚果受潮变味，导致蛋白质和脂肪的失调，口感变差。

罐头、调料、酱菜 这类高盐、高糖食物，本身就不易腐败变质，密封保存在通风处即可。

武汉酒店厨房设备价格-武汉汇泉伟业设备由武汉汇泉伟业厨房设备有限公司提供。武汉汇泉伟业厨房设备有限公司（www.whcfsb.com）位于湖北省武汉市白沙洲丽水路增益厨具酒店用品市场E区36号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前汇泉伟业厨房设备在壁橱、橱柜中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。汇泉伟业厨房设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。汇泉伟业厨房设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。