

青山食堂厨房设备 汇泉伟业设备

产品名称	青山食堂厨房设备 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

商用厨房设备企业需抓住转型升级契机

中国经济的发展会在波浪式之中不断向前发展，从目前经济放缓、市场低迷，人们对不明朗的经济前景不看好和有些失望的情况下，正是商用厨房设备企业发力的黄金时期。对于目前市场消费意识变化方面，商用厨房设备企业应针对不同的消费群体需要有清晰的市场定位，应与时俱进，迎合市场发展变化和需求。以不同角度起到引导消费的作用，打造出一个具有当代审美理念的品质厨房环境。

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，食堂厨房设备，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，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。

烤箱的保养

每天清洗烤箱的表面，检查所有线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接性。保证其工作效率。

方法二：炉灶的保养

每天清洗炉灶上的铁架及不锈钢台面，保证灶具的表面光洁度。厨房油污和其他杂质会腐蚀炉灶的表面。要经常清洗天然气喷头。

方法三：扒炉的保养

每天清洗钢板，经常检修扒板的天然气喷头并保持清洁。每15天调整天然气的喷头和点火装置。如果是电扒炉，就要检查线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接是否完好。

方法四：油炸炉的保养

每天清洗油炉内壁及过滤网。每15天调整天然气的喷头和点火装置。如果是电炸炉，就要检查线路是否畅通。保持各零配件和开关的连接是否完好。检查排油管装置。

方法五：蒸柜的保养

每天清洗蒸柜内壁及隔板，每15天检查一次蒸汽管阀门及天然气与空气的混合装置。

方法六：冰柜的保养

每天保持冰箱的内外部清洁，每7天除霜一次。经常检查电源及温度控制装置。保持冰箱压缩机的正常工作状态。

方法七:洗碗机的保养

每天保持洗碗机内外部的清洁。30天进行一次内部的除水垢，经常检查清洁剂及催干剂的使用情况，防止异物堵塞。

青山食堂厨房设备-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）在壁橱、橱柜这一领域倾注了无限的热忱和热情，汇泉伟业厨房设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。