

# 有现货！开瓶器、塑料海马刀、塑料手柄开瓶器、大六开

产品名称	有现货！开瓶器、塑料海马刀、塑料手柄开瓶器、大六开
公司名称	阳江市江城区立兴五金制品厂
价格	4.00/个
规格参数	产品类别:开瓶器 品牌:立兴 产地:阳江
公司地址	阳江市江城区沿江南路535号
联系电话	0662-3219345 13926315559

## 产品详情

产品类别	开瓶器	品牌	立兴
产地	阳江	适用送礼场合	广告促销、商务馈赠、展销会、公关策划、其他

我司长期供应此款产品,有需要的请联系!

e-mail:yjlx6633@163.com qq : 1481656251

网站 : <http://yjlx6633.cn.alibaba.com/>

联系人 : 杨生

联系电话 : 13926315559/0662-6121782

好的酒刀能给你带来乐趣--轻松的拔出酒瓶的软木塞，并不需要太多的技巧和练习。你只要有合适的工具并知道如何去做就行了。1.基本原理首先去掉酒瓶上端的铝箔。你可以用酒刀所附带的刀刃部分完成它，也可以用专门去铝箔的刀。不要尝试用拔塞钻的尖端来干这项工作。2.如何选择工具如果你喜欢慢慢的拔出瓶塞，可以用侍者常用的那种便携式的酒刀。如果你喜欢更快速的开启酒瓶，那么专用的开瓶机是你的首选。熟练的侍者常用screwpull。不论你喜欢用哪种酒刀，螺杆部分不能仅在表面为螺旋型必须是整体成螺旋型，这样它能够抓住整个瓶塞。表面涂有特氟龙材料的螺杆能更快的钻入瓶塞。3.酒刀的构造及使用方法侍者常用的酒刀是专门为红酒爱好者准备的。虽然使用这种酒刀要经过练习才能熟练掌握技巧，可它是打开酒瓶最浪漫的方式。这种酒刀行如一把便携式的小刀，把它展开你能看到一个小的刀刃(用来去除包住瓶塞的铝箔，沿着瓶口划一个圆就可以了)；一个螺杆和一个锯齿状的金属支架。首先把螺杆的尖端插入瓶塞，稍微偏离中心点，然后用力旋入瓶塞直至整个螺杆没入瓶塞。把支架支在瓶口处利用杠杆原理出手柄，这样瓶塞就会被拉出来。注意：不要拍击酒瓶的底部。如何开启葡萄酒（

1) 准备：酒、酒刀、餐布(口布) (2) 开起：划、钻、起1) 按照各种葡萄酒的饮用温度，白葡萄酒要10-12 需冷却后用。红葡萄酒16-18 需提前一小时开瓶让酒与空气接触一下，如果客人点白葡萄酒就用酒桶装入冰块和水后，再把酒瓶放进去，以保持冷冻程度，客人点红葡萄酒时，高档的要用酒篮装着，一般的直接取给客人看就行了。2) 客人鉴定认可，将客人所需的葡萄酒取出，送到客人面前，让他细看商标牌子及年份，客人认可点头后，才可开瓶，如果客人对酒有疑问要换到满意为止。3) 开瓶服务。开瓶要当着客人的面开，先将酒放好位置(白葡萄酒，放入酒桶内。红葡萄酒放在桌上)用左手扶好，右手取出酒刀，打开小刀，切入离瓶顶1/4寸处的金属箔中，手抓稳，轻旋转两次，每次180度然后用手和刀夹起削断的金属箔，关好小刀，用餐布将瓶口擦干净，不留任何灰尘。再打开酒刀的螺丝钻，看准瓶塞的中心位置轻轻旋转而入，用力要均匀，不可太用力，如果位置不在中心可取出重新下钻，一直转到螺丝钻的最后一格，按杠杆原理取出木塞，如果木塞断裂或掉入瓶中也不必紧张，只要设法取出就行了。4) 取出木塞不能扔掉，要拿给客人察看及嗅味，瓶塞上的香味可以表示酒的质量和陈年霎时间，有的瓶塞上还注明生产的年份，酒名等资料。5)再用布或纸巾将瓶口再擦干净一次就可以倒酒了。\*先倒一盎司左右自行试酒;再倒一些给客人试酒，等客人(或你自己)确定酒质后，再正式倒酒，需要注意的是女士优先，顺时针倒酒。6)最后把酒瓶放置您自己或客人的右手边并将酒标朝向客人。