

销售十八子同等材料不锈钢厨用套刀 厨师刀

产品名称	销售十八子同等材料不锈钢厨用套刀 厨师刀
公司名称	阳江市江城区升标五金制品厂
价格	1.00/把
规格参数	产品类别:套刀 品牌:GB 货号:GB-KN100
公司地址	阳江市江城区金郊五名岗工业区
联系电话	86 0662 3688778 13411332766

产品详情

产品类别	套刀	品牌	GB
货号	GB-KN100	材质	不锈钢
产地	阳江	加印LOGO	可以

销售十八子同等不锈钢材料 厨房用品 厨房工具套装 烹饪工具套装

gb-kn100套装组合有: 砍骨刀 菜刀 切肉刀 面包刀 万用刀 鸡骨剪刀 磨刀棒

此款套装属于家庭装,能充份满足厨房烹饪所需工具,配用亚克力刀座更加美观耐用,是厨房必备厨用工具,家居好帮手!

厨师刀法:常切食物巧用刀

1、巧切肥肉：可先将肥肉蘸点凉水，然后放在案板上，一边切一边洒点凉水。这样切肥肉省力，也不会滑动，不易粘案板。

2、巧切羊肉：羊肉中有很多膜，切线之前先将其剔除，否则炒熟之后肉烂膜硬，吃起来难以下咽。

3、巧切牛肉：牛肉要横切，因为牛肉的筋腱较多，并且顺着肉纤维纹路夹杂其间，如不仔细观察，随手顺着切，许多筋腱便会整条地保留在肉丝内。这样炒出来的牛肉丝，就很难嚼得动。

4、巧切鱼肉：鱼肉要快切。鱼肉质细、纤维短，极易破碎。切时应将鱼皮朝下，刀口斜入，最好顺着鱼刺，切起来要干净利落。这样炒熟后形状完整。

5、巧切猪肝：猪肝要现切现炒。新鲜的猪肝切后放置久了肝汁会流出，不仅会有失养分，而且炒熟后有许多颗粒凝在肝片上，影响外观和质量。所以鲜肝切片后，应迅速用淀粉调匀并尽早下锅。一般以等下锅炒之前切为宜。

5、巧切蛋糕：切生日蛋糕或奶油蛋糕要用钝刀，而且在切之前要把刀放在温水中蘸一下，也可以用黄油擦一下刀口，这样切蛋糕就不会粘在刀上。6、巧切大面包：要想切好大面包，可以先将刀烧热再切。这样既不会使面包被压而粘在一起，也不会切得松散掉渣，不论厚薄都能切得很好。

大菜刀落伍了！纤巧成潮流追究“黄脸婆”的养成，我们惯用的大菜刀可能是帮凶——硬是让女人的纤纤玉手每天握着一把沉重的大菜刀干活，再嫩的小手都不得不粗犷起来。幸好如今大菜刀横行厨房的“辉煌”时代已经过去，纤巧的西式刀正流行。社会的分工越来越细致，刀具一样不例外。刀具生产商从生活经验中取得启发，根据不同的用途，开发出了各种各样的专用刀具，品种多得直教人目瞪口呆。不同的刀具，其刃口的厚度、刀型、开刃角度、硬度要求都不一样，小巧的西式刀越来越受顾客欢迎，只是不少人对它们的门类还不太清楚。

目前市面上的西式刀主要有这么几种——1、多用刀：西式主刀，刀面比较长和宽，是最为多才多艺的厨房用刀，特别适合切割鱼片等。2、蔬菜刀：西式刀家族中的“轻型武器”，刀身较短，讲究轻便、坚硬、锋利，用于切削蔬菜瓜果以及寿司。如果是切割果皮较厚、果实较大的瓜果，可以找“身段苗条”的西瓜刀。3、多汁蔬菜刀：又称为番茄刀，最特殊的地方就是刀刃上长着“牙齿”，用于切割番茄等有皮且多汁、疏松的水果时，汁液不易流失，切面包时也不会掉渣。4、砍骨刀：刃口的厚度较大，刀背多是有弧度的，即其前端是翘起来的，靠近刀背的最前方多半会有一个圆孔。可用于剁肉馅、鸭骨架、猪肋骨等，斩骨时宜用刀刃的跟部接触骨头，同时选用刀刃口为钝角部位斩骨，垂直落刀。5、面包刀：长而坚实的锯齿状刀刃能够毫不费力的切入坚硬的外皮，切出整齐漂亮的片。它还很适合切柔软的水果，而不会挤压到果肉。6、切片刀：重量最轻，刀面小而精，刃口十分锋利，常被误认为cs中的匕首，其实它神通广大，集切菜、切肉、切丝、切段多种功能于一身，尖尖的“脑袋”可以让使用者剔骨或把瓜果雕刻得鬼斧神工。7、厨师刀：刀片就像是坚实而宽阔的肩膀般可靠，能够用于切肉、鱼和蔬菜或者坚果，其尖端部分能够稳固地停留于食品表面，而刀刃能够上下移动，将切好的肉片拨到一边也是轻而易举的事。8、多用剪：样式如同一般的剪刀，在锋口带微齿可卡住食物，可用于鸡鸭鱼骨或者比较硬的蔬菜，也适用于为婴儿剪小食物以方便进食。全钢制的多用剪上还巧心设计了开瓶功能。9、肉叉：叉头尖利而细长，在切割时将肉固定在叉子上，戳入肉中时也能保证肉汁不会流失。放在烤箱或者炭炉上烧烤，方便检查食物是否已经熟透，但是它在家庭里的使用率不高。
