

安徽厨具 安徽新现代|型号齐全 不锈钢厨具公司

产品名称	安徽厨具 安徽新现代 型号齐全 不锈钢厨具公司
公司名称	安徽新现代餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区
联系电话	13505600492

产品详情

餐厅、饭店厨房设备设施操作时要遵循的管理制度

设施设备管理：

- 1、厨房设备如：羊肉机、冰箱、蒸饭车、压面机等设备均由专人使用；
- 2、掌握自己所用设备的正确使用方法；
- 3、不经过厨师长的同意，不得擅自使用厨房设备；
- 4、定期对自己使用的设备进行维护、保养，确保设备的正常使用；
- 5、班后厨师长要安排专人对厨房所有设备及电源进行检查，确保万无一失，方可离开厨房，食堂厨具设备，并锁好厨房门锁；
- 6、发现故障隐患，要及时向厨师长汇报，及时检修。

厨房设备布局

在进行厨房设备设计时，整个的厨房布局要根据现场情况和餐厅的功能、要求进行合理安排和设计，应当同时充分考虑到将来施工、安装和验收等情况。了解客户厨房的既定菜式，设计以此为中心。响应国家号召，厨房厨具，应当采用具有节能环保功能的厨房设备。严格按照生熟食品分开存放的原则，安徽厨具，确保厨房饮食卫生。尽量缩短输送流程，使路向分明。

商用厨房设备操作使用注意事项

油炸食品时，锅里的油不应该超过油锅的三分之二，并注意防止水滴和杂物掉入油锅，致使食油溢出着火。与此同时，油锅加热时应采用温火，严防火势过猛、油温过高造成油锅起火。厨房内的燃气燃油管道、阀门必须定期检查，防止泄漏。如发现燃气燃油泄漏，不锈钢厨具公司，首先应关闭阀门，及时通风，并严禁使用任何明火和启动电源开关。

安徽厨具-安徽新现代|型号齐全-不锈钢厨具公司由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。安徽新现代餐饮设备有限公司（www.xiandaicj.com）位于合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前安徽新现代在其它中享有良好的声誉。安徽新现代取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。安徽新现代全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。