

太原商用厨房设备厂 商用厨房设备 新崛厨业公司

产品名称	太原商用厨房设备厂 商用厨房设备 新崛厨业公司
公司名称	太原市新崛厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园
联系电话	13994294698 13994294698

产品详情

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

拉面馆所需厨房设备清单

北方人喜欢面食，不管是馒头、包子还是各种面条，他们都爱。开一个面馆不仅要考虑门面、前厅桌椅等问题，后厨设备的选择与购买也尤为重要，它不仅可以提高店铺档次也与节能安全等问题息息相关。

那么，究竟需要哪些后厨设备呢?以下几个拉面后厨设备仅供大家打开思路做个参考。

拉面厨具之煮面炉

面条可以从市场进货，但是面馆必须要有一个煮面炉。

拉面厨具之小型炒灶

面馆不仅有各种美味的汤面，太原商用厨房设备公司，也有各种炒面，这就需要有一个便捷的炒灶。

拉面厨具之熬汤炉

面馆必须有熬汤炉来熬制浓浓的原汤，同时也需要盛放原汤的大容器，商用厨房设备，即熬汤炉和盛汤器。

拉面厨具之四门冰柜

由于天气原因或材料堆积，面馆也需要有一个大的四门冰柜来存放易变质的食材。

拉面厨具之碗柜

面馆不同于家用厨房，必须有足够的碗盘，以应对高峰时段的客流量，太原商用厨房设备厂，因此一个宽大且易沥水的碗柜非常重要。

拉面厨

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：西餐厨房必备的厨具设备

4、多功能烤箱——主要是用于西餐的烤类食品的器皿，所谓脚多功能是建立在温度上，不管是多少高温低温都可以进行烤，一般的西餐厅由于面包、西点等食品的制作。

5、保鲜柜——不管任何种类餐厅食物的新鲜都不肯能缺少，只有新鲜的食物才保证食物的卫生。

6、炸炉——对于西餐来讲不可缺少的就属于炸炉了，因为西餐厅常有食客点相关的油炸食品，我们常见的这路可以在类似肯德基、麦当劳这种类似餐厅不少见，常见的炸鸡腿、炸鸡翅就出自于这个设备。

7、焗炉——面火焗炉，山西商用厨房设备厂，是一种立式的扒炉，中间炉膛内有铁架，一般可升降。热源在顶端，一般适用于原料的上色和表面加热。

餐厅的智能化需要智能厨房设备与之相匹配呼应，同时也是为了应对不断上涨的成本压力，他们不惜花重金购入自动烤箱、自动煮面机、自动料理机等先进的厨房设备，餐厅厨房进入现代化、机械化、智能化发展阶段。这首先减少了厨房的人力成本，以前专岗专职，有些岗位对厨师要求很高，大大增加了人力成本，出品质量还不够稳定；智能厨房的出现使得餐厅对后厨人员的要求大幅降低，还减少了房租成本压力，将更多的空间让与前厅经营。

太原商用厨房设备厂-商用厨房设备-新崛厨业公司(查看)由太原市新崛厨业有限公司提供。“ 厨具的加工,销售,安装,燃气燃烧器具安装,维修 ” 就选太原市新崛厨业有限公司 (sxxjcy.com)，公司位于：太原市万柏林区西山煤电机修造园区9号，多年来，新崛厨业坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。新崛厨业期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司 (www.dczcj.com) 还是从事太原商用大功率电磁灶，山西大型电磁灶多少钱，山西大锅电磁灶报价的厂家，欢迎来电咨询。