

# 苏州酒店厨师服 真耀服饰—经济实惠 女士酒店厨师服

产品名称	苏州酒店厨师服 真耀服饰—经济实惠 女士酒店厨师服
公司名称	义乌市真耀服饰有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市北苑街道春华路566-2号6幢2楼
联系电话	18606556622 18606556622

## 产品详情

义乌真耀服饰有限公司，酒店厨师服定做，旗下有“真耀”、“特斯美”两大品牌，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

一些街边小饭馆，更谈不上要穿厨师服，酒店厨师服他们多是在自己的衣服前套一件白色围裙而已。

改革开放前，一年四季只有两件纯棉的厨师服，一件厚一点，一件薄一点，而且款式也比较单一。

而在普通的大众食堂或者餐馆里，厨师通常只有一件薄的纯棉厨师服，酒店厨师服穿上只为防止油污沾到自己衣服：

义乌真耀服饰有限公司，酒店厨师服厂家，旗下有“真耀”、“特斯美”两大品牌，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

### 厨师服选择攻略

温馨，触手可得

我们都知道含棉量高的衣服穿戴愈加温馨，除了含棉量高以外，回绝二手棉也是关键因素。棉质量好、含棉量高的厨师服不只有必然厚度，并且更透气、更吸汗，即便长时间穿戴也能倍感轻松。这一点，自己的触感骗不了人，选择安心的品牌更是良方。

义乌真耀服饰有限公司，旗下有“真耀”、“特斯美”两大品牌，主要生产销售：厨师服、围裙、厨师帽、工装制服、领巾等。

厨房调味品保管注意事项，厨师必备知识

## 调味品保管的注意事项

应掌握先进先出、先制先用的原则；

调味品一般均不宜久存，所以在使用时应先进先用，以避免贮存过久而变质。虽然少数调味品如黄酒等越陈越香，但打开后也不宜久存。有些大兑汁调料当天未用完，要进冰箱，第二天重新烧开后再使用。

### 掌握好数量

需要事先加工的调味品，一次不可加工太多。如湿淀粉、香糟、切碎的葱花、姜末等，女士酒店厨师服，都要根据用量掌握加工，避免一次加工太多造成变质浪费。当天没用完的调料，收档时应更换调味缸，第二天开档时也应更换调味缸。

不同性质的调味品应分类贮存并注意保管。

例如同是植物油，没有使用过的清油和炸过的浑油必须分别放置，苏州酒店厨师服，不宜相互混合，以免影响质量。湿淀粉每日应调换清水。酱油如贮存较久，可煮沸一下继续贮存，以免生霉。

苏州酒店厨师服-真耀服饰—经济实惠-女士酒店厨师服由义乌市真耀服饰有限公司提供。义乌市真耀服饰有限公司（[www.veroyao.com](http://www.veroyao.com)）为客户提供“厨师服,围裙,厨师帽,工装制服,领巾”等业务，公司拥有“真耀,特斯美”等品牌，专注于制服、工作服等行业。欢迎来电垂询，联系人：夏经理。