

合肥厨具 家用厨具 安徽友福

产品名称	合肥厨具 家用厨具 安徽友福
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

西餐厅的基本厨房设备：

- 1、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。
- 2、多功能蒸箱——蒸箱跟中餐的蒸柜类似但从外形上大有区别，因为西餐的主要由于小点食品的制作，而中餐的蒸柜主要是由于蒸菜等食物。
- 3、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。
- 4、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。

厨房消防安全管理规范：

- 1、各单位按照《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》的要求，落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，商业厨具，加强厨房操作人员相关消防知识的培训；
- 2、在厨房内配备灭火毯和与环境场所相适应的轻便灭火器，厨房操作人员须知灭火器材的使用方法；
- 3、每日班后，操作人员应检查灶内的火源是否全部关闭，排油烟罩口内的油污是否清洗干净。

如何保养厨房的电器之消毒柜：

尽量每天通电消毒一次，这样既起到杀毒的目的，家用厨具，又可延长消毒柜使用寿命。同时应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30厘米。切忌将带水的餐具放入柜内又不经常通电使用，致使消毒柜的各电器元件及金属表面受潮氧化，厨具公司，易烧坏管座或其他部件。如何保养厨房的电器之微波炉：微波炉是一种高技术家电产品，发现异常或故障，合肥厨具，应及时通知生产厂家的维修部门或维修点来维修，千万不要自己检修或继续使用。因为其高压回路中蓄有高压电，触摸它将有被高压电的危险。

合肥厨具-家用厨具-安徽友福(推荐商家)由安徽友福厨具制造有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽友福厨具制造有限公司（www.ahyfcj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!