

# 山西商用厨房设备生产厂家 山西商用厨房设备 太原市新崛厨业

产品名称	山西商用厨房设备生产厂家 山西商用厨房设备 太原市新崛厨业
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

使用时：

- (1) 炊餐具应避免与尖硬物碰撞，以免产生划伤瘡痕影响美观和密封性能。
- (2) 由于不锈钢导热系数小，底部散热慢，温度容易集中，所以使用不锈钢炊具时火力不宜过大，山西哪有商用厨房设备厂，应尽量使底部受热面广而均匀，这样既能节省燃料又可避免锅底食物烧焦。
- (3) 不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等，因为这些食品中含有很多电解质，如果长时间盛放，则不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有毒的金属元素被溶解出来。
- (4) 不能用不锈钢锅煲中药，因为中药含有多种、有机酸等成分，特别是在加热条件下，很有可能发生化学反应，而使失效，甚至生成某些毒性更大的物质。

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

工具及出品用具管理：

- 1、厨房工具及出品用具如：菜刀、菜墩、工作台、菜盘、菜筐等所有工具、用具都要定人管理，保证所有工具、用具有人负责，做到物物有人管，山西商用厨房设备，人人有物管；

- 2、无论何时都必须确保工具、用具的卫生及完好；
- 3、所有人员都要掌握厨房工具及出品用具的正常使用方法；
- 4、定期对厨房工具、用具进行盘点检查，有缺口或损坏的工具用具，后厨人员要平摊赔偿，山西哪有商用厨房设备生产厂家，或由负责人赔偿。

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

厨房设备的清洁保养工作，一向是厨师们伤脑筋的一环，油污、锈垢等，都是难以支吾的脏物。其实不锈钢厨房设备的清理并不是一件多困难的事情，山西商用厨房设备生产厂家，应该如何进行清理保养呢？

- 1、灰尘：不锈钢表面有灰尘以及易除掉污物的可用肥皂弱洗涤剂来洗，粘结剂成分，使用酒精或(苯)擦洗。
- 2、油脂：不锈钢表面的油脂，油润滑油污染，用柔软的布擦干净以后，用中性洗涤剂或专用洗涤剂洗涤。
- 3、酸性腐蚀：不锈钢表面有漂白剂以及各种酸附着，立即用水冲洗，再用或中性碳酸苏打水溶液浸洗，用中性洗涤剂或温水洗涤。
- 4、表面彩虹纹：不锈钢表面有彩虹纹，是过多使用洗涤剂或油引起，洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去。
- 5、附着锈：不锈钢表面污物引起的锈，可用10%或研磨洗涤剂洗涤，也可用专门的洗涤药品洗涤。

山西商用厨房设备生产厂家-山西商用厨房设备-太原市新崛厨业由太原市新崛厨业有限公司提供。太原市新崛厨业有限公司(www.sxxjcy.com)有实力，信誉好，在山西太原的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进新崛厨业和您携手步入辉煌，共创美好未来！