

餐馆厨具 阜阳厨具 安徽新现代

产品名称	餐馆厨具 阜阳厨具 安徽新现代
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

厨房设备的选购原则：按空间选购。选购厨房设备时要结合厨房的空间大小选购，如选用的设备尺寸太大、功率过高，给人“杀鸡用牛刀”的感觉。选用的设备太小，功能太少，不能满足需求，影响经营效益。大小不匹配的摆设更影响厨房的使用空间和厨房的美观感。厨房设备分类：进餐用具。也就是我们日常使用到的碗筷之类的用具，现在不是用餐也是讲究多样化嘛，进餐用具也不仅仅是局限于碗筷类的了，什么西方餐具也随之进入到了我们的生活，刀刀叉叉的现在也不在少数，进餐用具的多样化也可以看出我们的生活在不断的丰富多样化。厨房设备分类：烹调用具。这是烹饪基本用到的工具，餐馆厨具，一般我们日常用到的炉具、灶具以及与烹饪相关的工具和器皿都是算作烹调用具的，不锈钢厨具多少钱，而且随着现在的烹调用具多样化的出现，餐馆厨具价格，一些铁板烧的设备、微波炉、烤架等也都进入到了厨房中，也算作是厨房烹调用具吧。

厨房基本电器配置有什么要求

1、灶具：通常家庭选择的是双口灶，分独立台面式与嵌入式，但独立式已经较为少见，目前还有一体式的环保灶具，兼容了抽油烟机与灶台、橱柜、消毒柜等多种功能。2、抽油烟机：抽油烟机在选购上应从安全性、噪声、风量、主电机功率、类型、外观、占用空间、操作方便性、售价及售后服务等方面考虑。目前有盖式及欧式两大主流，阜阳厨具，选择时可根据厨房的整体风格而定。

餐饮厨房的烹调用具主要有燃气灶、蒸饭柜、汤炉、煲仔炉具、蒸柜、电磁炉、微波炉、烤炉、连续油炸机、翻转锅、自动炒锅、风力烤线、点烤箱、炒锅、炒勺、蒸锅、汤锅、砂锅、火锅、平底锅、不粘锅、蒸笼、蒸箱、高压锅等。厨房为保证厨房通风良好，设有排风管道、排烟设备。厨房配套设备。

在商用厨房里，常见的配套设备主要包括通风设备和排烟系统，排烟罩、风管、风柜、油烟净化器、隔油池等等，这些都是餐饮类厨房设备必不可少的。厨房设备分类：洗涤用具。洗涤有很多种，除了供水方面需要有冷热水供应系统之外，在排水设备、洗槽、洗物柜等都是要有所考虑的。其实一些卫生桶、消毒柜等等都可以算作为洗涤用具中，毕竟都是用于整理清洁厨房的用品。

餐馆厨具-阜阳厨具-安徽新现代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。安徽新现代取得商盟认证，我们的服务和管理水平也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。