

嘉兴市炒菜工具食品等级检测 烧烤工具食品等级检测

产品名称	嘉兴市炒菜工具食品等级检测 烧烤工具食品等级检测
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582269 18662582269

产品详情

1. 用什么炒菜工具？

铁铲、木铲、竹铲全都是毁锅利器，好的工具有弹性的硅胶铲，可能一开始使用，你会觉得不太习惯，但用上一段时间，就可以非常灵活自如地操作了。

2. 用什么火力加热？

无论网店客服姐姐跟你讲得多么天花乱坠，都一定不要让你的火力范围超过锅底面积，否则会对涂层有损伤，所以不伤锅的火力，就是中火和小火。而且呢，高温爆炒，既不是健康的烹炒方式，也不适合家庭炉灶。

3. 用什么清洗？

千万不要用钢丝球和有硬纤维的洗碗擦，同时太软的洗碗布也不一定适用于所有不粘锅（有可能清洁不干净），所以好的选择，是用这个品牌推荐的清洁工具。

4. 冷水还是热水清洗？

原则是不要让锅温度骤降，如果你的不粘锅可以等到放凉后清洗，就用冷水洗，但是如果你用的锅，第三方机构专家建议用完马上就要清洁，那你就用热水洗。

5. 哪些食物不适合用不粘锅？

带有尖锐坚硬骨骼的食物，比如排骨、贝壳、螃蟹等等，简直就是伤锅利器，炒个3-5次，锅基本都废了。同时，使用不粘锅煮汤的时候，尽量直接加热水，而不要加凉水。

事实上，它们中很可能含有对人体有害的化学物质，在于食品的接触过程中发生转移，从而危害到人体健康。食品容器的检测项目又包含哪些呢？食品接触用涂料及涂层的食品安全国家标准又是如何呢？

目前，欧美许多国家都已经颁布了严格的食品卫生法律法规，所以出口到这些国家的与食品接触的产品都需要严格遵守这些法规的要求。涉及的产品包括搅拌机、榨汁机、简单机、多士炉、电水壶、电咖啡壶、微波炉等等。