

lựa chọn đồ vật bếp inox công nghiệp cho nhà hàng và khách sạn là điều khôn cùng quan trọng. Bài viết này, chúng tôi gợi ý cho bạn các trang bị không thể thiếu trong gian bếp nhà hàng và khách sạn.

Bếp là nơi chế biến và đáp ứng những món ăn mà các bạn yêu cầu. Cho nên, để đảm bảo công việc phục vụ được thực hiện hiệu quả và đạt hiệu suất cao nhất cho Cả nhà hàng thì ko gian bếp nhà hàng cần phải vật dụng đồng đảo những đồ vật bếp chuyên sử dụng và được bố trí theo 1 quy trình chế biến món ăn trong khoảng quá trình sơ chế, chuẩn bị nguyên liệu tới chế biến món ăn, trang trí món ăn và bảo quản thực phẩm. trong khoảng ấy giúp những đầu bếp sẽ biết bí quyết để thực hành công việc dễ hơn.

các đồ vật bếp không thể thiếu trong nhà hàng và khách sạn

đồ vật sơ chế: Sẽ chịu trách nhiệm về sơ chế như: cắt, chặt, thái nhỏ, khiến cho sạch... Các thực phẩm tươi sống, thô theo đúng tiêu chuẩn trước lúc chuyển đến khu vực bếp nấu. Trong khu nhà hàng cần với các trang bị sơ chế như: máy thái, máy xay giết, máy cắt rau củ quả, bàn chặt, chậu rửa inox...

thiết bị bảo quản: Là những trang bị sử dụng để bảo quản các thực phẩm mà chưa chế biến hoặc các thực phẩm cần bảo quản lạnh sau lúc chế biến. những trang bị cấp thiết trong thiết bị bảo quản này là tủ mát, tủ đông, bàn lạnh, Tủ lạnh công nghiệp...

vật dụng nấu: Đây là trang bị chính trong không gian bếp nhà hàng hay khách sạn khu vực này sẽ chịu phận sự về làm chín những thực phẩm bằng phổ thông cách khác nhau như: xào, kho, rán, nướng... Thiết bị chính trong khu vực này là các cái bếp như: Bếp hầm, bếp chiên, bếp nướng... các vật dụng này được dùng bằng gas hoặc bằng điện. Khu vực này được chia thành hai trang bị bếp nấu chính [auvietcorp](#) là trang bị bếp á (thiết bị chuyên nấu món á), vật dụng bếp âu (thiết bị chuyên nấu món âu).

thiết bị làm sạch: Là khu vực thu lượm những phương tiện như: bát, đĩa,... đã dùng rồi để khiến cho sạch và đây là nơi phần đông người chú ý tới để Phân tích tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của nhà hàng, khách sạn. các thiết bị phải mang trong khu vực này là bàn chậu rửa, vòi nước phun tráng đồ dùng, máy rửa bát, chén, giá để bát đĩa, máy hút khói máy hút mùi...

ngoài ra còn một số đồ vật inox khác cần yếu trong gian bếp như: bàn inox, xe đẩy inox, giá kệ inox, bàn chậu rửa inox, quầy inox, ...

Tùy vào hình thức kinh doanh, quy mô và ko gian của nhà hàng mà bạn cần có sự sắp đặt đồ vật bếp sao cho thích hợp, đảm bảo hoạt động đúng chức năng và tối ưu hóa mục đích tiêu dùng. ngoài ra các trang bị để cập trên là không thể thiếu trong không gian bếp của bạn nhé.

khách hàng với nhu cầu kiểu dáng khu bếp công nghiệp cho nhà hàng hãy tới có chúng tôi để được tư vấn bề ngoài toàn bộ những trang bị bếp công nghiệp inox theo buộc phải của người dùng. Để với thể ngoài mặt và lắp đặt khu bếp ăn tập thể chẳng phải đơn giản, không dễ sắp xếp như Các bạn nghĩ. đơn vị bếp inox chúng tôi chuyên phân phối và cung ứng những sản phẩm bếp inox, bếp ăn tập thể, bếp nhà hàng... thiết bị bếp được khiến cho bằng chất lượng inox 304, inox 201 đạt tiêu chuẩn quốc tế về chất lượng của sản phẩm.