

# 现代厨具及设备课程课件

---

# 目录

- 现代厨具概述
- 现代厨具设备介绍
- 现代厨具材料选择
- 现代厨具使用技巧与保养

01

现代厨具概述



# 现代厨具的定义与特点



## 总结词

现代厨具是指利用现代科技和材料制成的厨房用具，具有高效、便捷、安全、环保等特点。



## 详细描述

现代厨具与传统厨具有很大的不同，它利用现代科技和材料，如不锈钢、陶瓷、玻璃、塑料等，制作出各种高效、便捷的厨房用具，如电饭煲、电磁炉、不粘锅等。这些用具具有高效、便捷、安全、环保等特点，能够大大提高厨房工作的效率，减轻劳动强度，同时还能保证食品的卫生和安全。

# 现代厨具的发展历程

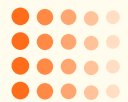
## 总结词

现代厨具的发展历程可以追溯到20世纪初，随着科技的进步和人们生活水平的提高，现代厨具不断涌现并得到广泛应用。



## 详细描述

现代厨具的发展历程可以分为几个阶段。20世纪初，随着电力和塑料等材料的出现，厨房电器开始出现，如电烤箱、电冰箱等。到了20世纪中叶，随着科技的不断进步，各种新型的厨房用具不断涌现，如不粘锅、多功能电饭煲等。进入21世纪后，随着人们生活水平的提高和健康环保意识的增强，现代厨具更加注重人性化、智能化和环保化，如智能厨房电器、环保餐具等。



# 现代厨具的分类与用途

## 总结词

现代厨具的分类与用途非常广泛，包括烹饪用具、储藏用具、清洗用具等，能够满足各种不同的厨房需求。

## 详细描述

现代厨具的分类与用途非常广泛。按照用途可以分为烹饪用具、储藏用具、清洗用具等几大类。其中，烹饪用具包括电饭煲、电磁炉、不粘锅等；储藏用具包括电冰箱、酒柜等；清洗用具包括洗碗机、洗衣机等。这些现代厨具能够满足各种不同的厨房需求，让厨房工作变得更加高效和便捷。

02

现代厨具设备介绍

# 烹饪设备

01



## 电磁炉



利用电磁感应原理，快速均匀加热，方便控制温度和时间。

02



## 压力锅



通过加压提高烹饪温度，缩短烹饪时间，保持食材的原汁原味。

03



## 电烤箱



具备多种功能，可用于烘焙、烤制、烤肉等，是家庭厨房的必备工具。



# 切割设备

## 切菜机

能够快速切制各种蔬菜和水果，  
提高切菜效率，减轻人工劳动强度。



## 磨刀器

保持刀具锋利，方便快捷地磨制不同种类的刀具。



## 榨汁机

用于榨取果汁和蔬菜汁，方便快捷，  
营养丰富。





## 烘焙设备



### 面包机

具备自动和面、发酵、烘焙等功能，方便家庭制作面包。



### 烤箱

可用于烘焙蛋糕、饼干等甜点，同时也可烤制肉类和蔬菜。



### 烤网

用于烤制肉类和鱼类，防止粘连，同时使热空气流通，提高烘焙效果。

03

现代厨具材料选择

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/187035011030006105>