

# 食堂厨房工程设计 金佰特商用厨具 厨房设计

产品名称	食堂厨房工程设计 金佰特商用厨具 厨房设计
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

## 产品详情

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

酒店厨房设备如何护理？

厨房设备在使用过程中应加强设备的日常保养和维护，同时需要定期检查。判断厨房设备的运行好坏，除通过一定的标准来判断外，还可简单地凭五官感觉来“看、闻、嗅”。比如，厨房内排烟效果是否良好；有无燃气(油)烟味；燃气、水管路有无跑、冒、漏、滴现象；炉灶设备运行时，是否有红火、回火、离火等现象；机械加工设备运转是否平稳；有无异常声响；制冷效果如何；洗涤设备加热是否正常，喷淋是否有力，盘碟清洗后是否干净无水痕等等。通过以上方法基本能判断出设备运行是否完好、有效。厨房为什么要配备烟感报警器、喷淋装置以及煤气报警器与二氧化碳灭火器？厨房内部存在着较多的火灾隐患，如房内的燃气(油)的泄漏，炉灶燃烧时产生的高温，烟罩内长期积累的油污等等。如果平时管理不善或不注意保养、检查，一着不慎就会引起火灾。因此，平时除了应加强员工的消防安全意识，防患于未然外，在厨房间还必须装置必要的消防设施。如烟感报警器、喷淋装置、二氧化碳灭火器等。对于使用燃气的单位，在厨房内还应装置煤气泄漏报警器。烟感报警器是通过探头来感测厨房内部烟气的浓度，当烟气达到一定浓度时，会通过消防预警系统发出火灾警报。喷淋装置是通过探头来感测厨房内空气的温度，当空气超过设定温度时，玻璃感温装置会自动爆裂而喷水，以达到灭火的目的。二氧化碳灭火器利用其内储的碳酸类物质释放遇高温分解的二氧化碳来隔离空气，使火焰因缺氧而熄灭，适用于油性物体即导电体的灭火。煤气泄漏报警器是用来测室内煤气的浓度，厨房设计图纸，当达到设定浓度时，会报警并自动切断煤气供应管路。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

饭店厨房工程设计标准 在自然环境污染和空气质量下降的情况下，商用厨房设计应以流程合理，方便实用，节能环保，绿色低碳，改善厨师工作环境为原则，不必追求饭店设备多多益善。厨房设备多而没用

，不仅造成投资增大，而且占用场地空间，使厨房设备生产操作施展不开，增加不安全性，提高燃气费用。低碳排放，节能环保厨房设备，更没有必要一味追求气派漂亮，造型花哨。

现在饭店里有几种情况：

一是新建或改造厨房时，片面追求设计效果图整齐、买设备看样品光重外表，结果买回的设备板太薄、质太轻，工作台一用就晃，炉灶一烧就脏，冰箱一不小心就升温。还有些厨具设备看似新颖，功能超前，而真正的实用价值不高，如好多国产的运水YAN罩、升降传菜梯等等。往往是施工人员撤出，饭店筹建人员退场，接手的厨师叫苦不迭，厨师成了设备的奴隶。

二是不论自家饭店卖什么风味的产品，其食堂厨房设备都选配广式炉灶，认为只有这样的配备，厨房才是先进的。须知广式炉灶是与粤菜的烹调方法、成品特色相配套的。广灶的总体特点是火力猛、易调节、好控制，适合于旺火速成的粤菜烹制。可现在有许多经营淮扬菜、菜或者杭州菜的菜馆，仍选配广灶着实为难了不少厨师。殊不知，淮扬菜擅长炖、焖、煨、菜浓油赤酱，讲究靠功，这都需要炉灶有支火眼配合猛火使用等等。不考虑这些因素，不仅成品风味、质地难以地道，而且对燃料、厨师劳动力的浪费也是惊人的之三，只要是提到改善厨师的工作环境，厨房要做到先进整齐，就无节制地扩大面积，拓展空间。不仅如此，还把偌大的一个厨房进行无限分隔，各作业间互相封闭，看不见，叫不应，既增加了厨师搬运货物的距离，又不便互相关照，提高工作效率，更容易产生安全隐患。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记?事业部】

餐厅厨房工程之餐厨比数据应用？

餐厅厨房工程之餐厨比确定厨房面积的方法，是以餐厅面积大小与档次确定厨房面积，是为了保证厨房供餐品种、数量与质量生产和卫生的环境条件，也保证了后厨员工的工作环境，制约部分经营者不考虑餐厨比的短期行为。

厨房规划设计，特别是经营的规划，是根据市场需求与企业的实际情况运筹策划，多种经营模式与经营思考，各显其能，下述情况可以考虑变通执行餐厨比：

(1)与一般通用厨房不同的考虑，例如，一些酒店、大食堂把明档、开放式厨房、风味小吃设在餐厅，增加了服务项目，也增加了厨房面积。

(2)建筑结构决定厨房面积划分，这是在实际设计中经常见到的划分方法，也可按地下室的面积或按建筑框架为界划分面积。

(3)餐品经营特点决定厨房面积，如面食快餐、火锅、烤肉等特色食品经营，都要根据自己的计划，确定厨房的面积。

(一) 确定厨房面积的原则

面对不断提升的市场需求和不断创新的经营思维与模式，如何确定厨房面积，厨房的设计，应该考虑以下各种因素：

1.根据法规要求和经营档次确定

国家与地方法规对厨房面积有比较明确的具体要求，对不同的经营场所，不同的规格档次有相应的要求。既要遵循法规，又要结合实际情况，要取得批准手续。

## 2.以市场需求为准则

商业性餐饮要面对市场的需求，以服务赢取顾客的满意。根据现实市场的需求、兼顾长远发展效应的原则，综合考虑策划决策。

## 3.以实用为主，兼顾长远发展

在满足供餐产能需要的前提下，食堂厨房工程设计，选用厨房设备种类、型号、数量，根据厨房所需要的设备、通道与操作空间占用面积，确定厨房面积。一般的厨房，由于结构面积有限，设备保证需要即可，不具备变通的可能，也不能兼顾长远发展，而较大的酒店厨房就要考虑留有变通的余地。

## 4.功能齐全，合理匹配

根据餐饮类别、档次、接待对象、接待数量，在保证接待能力略有余地的前提下，确定餐厅餐位面积与舒适度。面房尽量保证应有的功能区域面积，与餐厅接待能力、档次合理匹配。

## 5.服务至上

经营业主总是要以效益为主，根据决策人的主导意见，结合餐饮业种类、档次、规模，参照应用餐厅与厨房比例划分数据，提出合理化建议。对于改造厨房或一些新建筑的设计图纸，厨房规划与统计数据有较大差异，就要考虑重新确定厨房面积。在实际确定位置与面积时，总会有一些建筑的结构与环境条件的限制，需要设计人员结合实际情况灵活处置。

特别是在改造过程中，由于结构面积已经确定，厨房设计，就很难有选择的余地。如果设计人员参与新建工程策划，在厨房面积划分时，还需要从实际出发，尽量搭配合理。

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

### 食堂厨房工程设计-金佰特商用厨具-

厨房设计由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司有实力，信誉好，在山东滨州的节能设备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金佰特商用厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！