

嘉应学院食堂 嘉应学院食堂厨房工程怎么设计 广州天圣

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 嘉应学院食堂 嘉应学院食堂厨房工程怎么设计 广州天圣 |
| 公司名称 | 广州天圣厨房设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号 |
| 联系电话 | 13318790135 13318790135 |

产品详情

中央厨房一般的开设要求要求可以参考：《中央厨房设计规范》和《中央厨房许可审查规范》根据其内容大体分为以下要求

- 1、选址要求；
- 2、场所设置、布局、分隔、面积要求、
- 3、食品处理地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求；
- 4、洗手消毒设施要求；
- 5、公用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求；
- 6、加工食品设备、工具箱容器要求；
- 7、通风排烟、采光照明设施要求；
- 8、库房和食品贮存场所要求；
- 9、专间要求；
- 10、更衣室要求；
- 11、厕所设置要求；
- 12、运输设备要求；

中央厨房工程设备所需则需其按功能通常分区，每个区域有不同的设备，可以按照企业的需求进行配置。

原材料预处理区：锯骨机、果蔬去皮机、切丝（快）机、切肉丁机、绞肉机等等。

米饭加工区：自动米饭生产线、立式炊饭机等等。

清洗消毒区：自动洗碗机、连续式洗菜机、根茎洗菜机、抽样洗菜机、消毒储存柜等等。

加热调理区：自动炒菜机、汤锅等等。

面食加工区：通道式自动醒发蒸制一体等等。

熟食分装区：真空包装机、金属探测机、重量检测机、给袋式包装机等。以及其他辅助设备。

您如果想了解关于商用厨房设计这块更详细的内容，或者，您需要采购商用厨房设备或做商用厨房工程，您可以致电广州天圣免费咨询，或者来我们公司考察看看！广州天圣期待您的到来

中央厨房和酒店、餐厅、餐厅设计考虑因素不尽相同，功能要求不相同。设计中央厨房时，嘉应学院食堂工程预算多少，设计师的计划和设计如何？让我们互相认识。

在设计中央厨房时，设计师应首先考虑顾客的需要，包括厨房类型(盒饭、毛菜)、送餐类型(全热链、全冷链还是冷热链混合)和食物产量(几万份)。在确定客户需求后，结合现场实际情况，严格按照FDA的规划和设计要求，必须考虑中央厨房功能布局和设备布局。

在规划和设计时，设计师将遵循中央厨房的设计原则，嘉应学院食堂，以现有的法定标准为基础，如管理制度、中央许可证审查标准等。

1、除布局要满足生产需要外，还要特别注意中央厨房在风淋前消毒衣物的设计，每个车间应配备足够的消毒设施；

2、确保车间畅通，预留相应的缓冲区。

3、同时，要注意避免进货和出货过程的交叉流动，嘉应学院食堂厨房工程怎么设计，设计生产过程要顺利，不能过关。清洁区域(成品/半成品的加工间，包装间，成品/半成品贮存间)和污染区域(库房、粗加工、初加工、清洗的地方)不在，它们之间设有缓冲通道(如缓冲间、传递窗等措施)。(传输窗口等)，工作区的通道应该是内部通道，避免设置外部通道。

4、要建立五个口岸：食品原料和辅料入口、成品出口、人员出口、垃圾出口、回收站。

中央厨房的设计和酒店、饭店、食堂的厨房的设计有很大的不同，您想知道中央厨房具体是怎样设计的，中央厨房设计要求有哪些吗？小编这就给您详细地说说。

咱们先从中央厨房的定义开始吧。

一.中央厨房的定义

根据"中央检验规程"第二条的规定，中央是指由连锁餐饮企业设立的中央厨房，有独立的场所、设施和设备，集中加工和生产成品或半成品，并直接分配给该单位的餐饮服务单位。

二.中央的特点

- 1、卫生和安全要求较高，食品质量得到保证。
- 2、统一采购原材料，批量生产，节约劳动力，降低成本，不分行业，实现企业利润。
- 3、集中处理，统一安排运输、机动性和灵活性，嘉应学院食堂设备清单报价，节省直营店的库存和运输成本。
- 4、食品配方统一稳定"。

三.中央设计要求

中央厨房的设计要求以中央厨房的定义和特点为基础，必须符合中央许可证审查规则和其他有关的国家和地方法规。

让我们从以下几个方面谈谈中央厨房设计的具体要求。

(一)功能间设计

1、按操作方向设计功能室

中央厨房的设计需要遵循中央厨房、冷链、热链或冷链混合模式的要求和操作定位。

(盒饭、半成品等)设计功能的类型和面积。

2.畅通通道，避免跨地区及跨渠道交叉污染

所有中央必须有五个出口：食品原料和原料，食品配送出口，人员，再循环和垃圾出口。进出口要分开，不要跨越流动空间。

根据生产过程与卫生之间的功能合理安排位置，合理的冷链工艺是：原料或净料验收储存/成品加工的蒸煮、冷却、分装、低温储存、库存销售(二次加热)。污染区域(库房、粗加工、初加工、清洗的地方)和清洁区域(成品/半成品的加工间，包装间，成品/半成品贮存间)不污染。

广州天圣厨房设备有限公司，提供一站式厨房工程设计以及厨房设备，整体厨房设计，让您放心、更省心。

嘉应学院食堂-嘉应学院食堂厨房工程怎么设计-广州天圣由广州天圣厨房设备有限公司提供。“商用厨房设备,商用厨房工程,厨房设计,酒店设备”选择广州天圣厨房设备有限公司，公司位于：广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号，多年来，广州天圣坚持为客户提供好的服务，联系人：戴小姐。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。广州天圣期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事酒店厨房设计酒店商用厨房设备，商用厨房设计商用商用厨房设备，工厂厨房设计饭店厨房设备的服务商，欢迎来电咨询。

