

# 阳江江城工厂厨房工程设计诚信企业推荐

产品名称	阳江江城工厂厨房工程设计诚信企业推荐
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

## 产品详情

### 一、医院食堂厨房设计-功能间的介绍

粗加工区：为满足卫生要求，对原料分别进行清洗和切割，工厂厨房工程设计，不得与厨房其他区域交叉。

#### 浅谈医院食堂厨房的设计细节

操作间：操作间是集中的地方，小炒、蒸菜、炖菜、炸制类菜品、汤类均在此间制作。为此，其主要配置为用于炒菜的烹调范围、用于存储原料的冰箱、以及用于存储调味盘的桌柜。由于来访的用餐时间不统一，又都以粥类等流食为主要食物，故此间设置有煲仔炉，方便在做份量较少的食物时使用。

#### 浅谈医院食堂厨房的设计细节

操作间：医院随处可见，所以我们需要考虑少数民族的饮食习惯，所以设置操作间，以满足少数对食物材料的特殊需求。

#### 浅谈医院食堂厨房的设计细节

### 二、医院食堂厨房设计规范

医院食堂对场所要求非常严格，因为医院是一个非常干净的场所，卫生标准高于其他地方。

- 1、不应在干燥地形、给排水条件和供电地区选择污染易发地区。
- 2、应远离排泄物、污水槽、垃圾站。

3、医院附近不得有害气体、性物质和其他扩散污染源。

一个好的商用厨房设计对酒店、食堂、饭店.....都非常重要，不仅能出品美味佳肴，还能降低运营成本，然而，一个好的商用厨房对设计人员都非常考究，而厨房策划设计的技术特点不同于一般建筑，所以有不同的策划设计指导性原则。

东坡居解读：商用厨房设计必须要遵循的六大原则！

东坡居商用厨房设计六大原则!

下面东坡居厨房工程设计小编就来为大家说说东坡居商用厨房设计的六大原则：

### 1、先进的管理思想和经营理念

随着国内对环保的监管力度不断加强，国内餐饮业引入了一些先进的管理思想和经营理念，为厨房的经济效益和做出贡献，正在设计中的厨房应该认真学习，吸收适用的先进经验和合适的经营模式。

### 2、食品安全

国家和地方都针对餐饮业颁发了相关的法律法规，用来规范餐饮业规划设计施工和经营运作行为，对厨房都有详细明确的要求，新建、扩建、改建工程都必须遵守法律法规来开展规划设计工作。食品安全是各种法律法规的重要核心，必须树立食品安全的思想。

### 3、保证效率和效益

餐饮业正面临着激烈的市场竞争，各行业对厨房提出了更高的要求。实际上，只有合理科学的厨房才是保证、保证经营的益的根本。对于商用厨房来说，提就是要降低运行费用、减少劳力。

厨房工程设计中应该如何挑选厨房设备的功率、规格、型号、档次呢？众所周知，厨房工程设计对厨房设备的挑选起到举足轻重的作用，影响到厨房后期运营的成本，尤其在水电方面，因此除了常用的冰箱、烤箱、洗碗机等基础家电，除此之外，在设计时还应添加一些先进的厨房小电器，才能帮助厨房工作人员提高工作效率。

废物处理器：厨房中，废物排放是一个很严峻的问题，甚至影响厨房卫生标准。废物处理器可以方便为厨房工作人员排出厨房废物，废物处理器利用将食物废物碾碎成纤细的颗粒的原理，将废物排入污水体系，操作时可将设备在水槽下方连接到排水管上，按下按钮，只需数秒即可完成。

U形导式烟机：厨房作业时，为避免厨房中的油烟影响到前厅的正常营业，可使用U形导式烟机。U形导式烟机在台面周围，能将厨房构成一个完全封闭的空间，可有效地避免了恼人的油烟进入问题。

温馨提示：商用厨房应定期对厨房的污渍、油烟、废物排放等进行大面积清理，一旦对厨房清洁作业疏忽了，油污、水渍、尘土就会集体向你敌视。

以上就是商用厨房工程设计的设备搭配问题了，如果你还想了解关于厨房工程设计相关资讯，欢迎搜索[东坡居厨房工程设计有限公司](#)

阳江江城工厂厨房工程设计诚信企业推荐由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州市东坡居厨房工程设计有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为建筑图纸、模型设计具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!