

# 白云学院食堂工程设计预算 白云学院食堂 广州天圣厨具

产品名称	白云学院食堂工程设计预算 白云学院食堂 广州天圣厨具
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，白云学院食堂，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，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。

大型中央厨房规划不同于一般酒店厨房，规划规范和规范不同，功用不同。怎么规划大型中央厨房，可认为餐饮企业供给更好、方便、的服务。接下来，广州天圣厨房设计告诉您怎么处理大型中央厨房规划规划。

## 一、功用间的严厉分区

1、大型中央厨房每个区域都进行严厉的温度分区规划，由于每种资料对温度的控制不同，因此需要对蔬菜产品进行区分。

2、严厉区分洁净区和污染区是处理食物安全的基本问题。

3、加工车间洁净度保证体系的树立：树立入货区、质料库房、加工区、制品包装区、制品仓储区和交货区，严厉区分开来。

## 二、大型中央厨房平面规划布局要合理

1、符合产品加工工艺要求，使物流、气流、废料物流顺畅。

2、人员进入车间，严厉要求进行更衣、风淋、洗手、消毒，不得直接进入车间；

3、操作人员直接到达各自的操作区域，白云学院食堂工程设计预算，避免清洁区域和污染区域之间的人员线路交叉。

4、避免污染物和非污染物的移动线交叉；

5. 避免生的和熟的产品交叉切开。
- 6、添加清洁区的气压，避免污染区的空气回流至清洁区;
- 8、 严厉按工艺合理挑选加工设备、物流设备和制冷设备

大型中央厨房规划应考虑到食物生产过程的合理性，严厉遵循节能准则，并考虑到规划中的长时间规划和逐步实施。只有这样，规划才干更智能、更地满意餐饮业的需求。

以上是关于中央厨房规划应该做的，希望能协助你。广州天圣厨房设计欢迎咨询。

中央厨房需要注意的四个规范，所有的中央厨房设计原则相同，只是因为处理不一样，所以设备不同。设计师们的设计理念基于设计原则。小编首先向您介绍中央厨房四项原则：

#### 一.中央厨房的设计应遵守一定规范。

中央厨房需要注意食品的安全和卫生管理，严厉遵循HACCP管理体系、中央厨房许可证评审规范等相关国家和地方设计规范。

#### 二.中央厨房的功能室必须严格分区。通道是光滑的并且不交叉。

负责清理区域的污染区域。仓库、粗加工、初始加工、污染区域清洁区、成品加工和清洁区交货区。

所有中央口岸必须有三个港口：原料接收港、交货港(即发货口)和人员入口。进出要分开的货物，在加工空间上没有交叉。

工作室中的通道也是光滑的，白云学院食堂工程设计改造公司，工作没有交叉。通过内部通道实现连续过程，产品不能通过外部通道运输

#### 第三，中央厨房必须注意缓冲区的设计。

进入工作区前，应更换鞋、衣服、洗手和消毒。工作区应保留相应的缓冲区，白云学院食堂厨房设备采购，并在每个包件之间设置二次更衣室。

#### 四、中央厨房设备应根据具体操作和定位选择

根据中央厨房的种类不同，设备差别很大。即使每个中央厨房需要不同的设备，也应注意设备的安全性、合理性、实用性和环保性。

中央厨房选用的设备一般是设备的质量，较大的中央厨房将对设备质量提出更高的要求，更多地使用日本或德国的设备。

白云学院食堂工程设计预算-白云学院食堂-广州天圣厨具(查看)由广州天圣厨房设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州天圣厨房设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为商业设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事重庆商用厨房工程，重庆商用厨房设备，重庆酒店厨房工程的厂家，欢迎来电咨询。

