

酒店厨房要多少钱怎么报价 惠州酒店厨房 广州天圣厨房设备

产品名称	酒店厨房要多少钱怎么报价 惠州酒店厨房 广州天圣厨房设备
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

单位是指企事业、、中小型企业都称为单位，酒店厨房怎么设计才比较好，单位食堂的设计方案的好与坏，关系到员工能否吃的好，民以食为天，只有员工吃好了才能工作有效率，因此好的单位食堂厨房设计图方案是很重要的，下面让广州天圣小编来给你说一下单位食堂厨房设计图方案吧!

1500人左右的单位食堂厨房设计图方案

一、单位食堂的厨房设计-应考虑的方案因素

1、通风：排烟系统与新风系统平衡互补，选择风机风量合适，性能稳定。

管道截面积符合相关数据，减少弯管。

2、明厨：明厨只安排较高洁净度的生产工艺，突出观赏性，酒店厨房怎样设计才比较实用，设备选型也选择更美观的设备，设备高度、宽度一致，主要工艺好。

3、地面：防滑和易清洗的材料通常用于在地面上铺防滑砖。

4、明沟：在用水量较大的水池、灶具、洗碗机等设备的前端，尽量缩短明渠的长度，厨房排水沟不宜过长，以保证明渠的直线、合理坡度。

5、灯光：对照明需求高的地区(热炒、切配、粗加工等区域)，增加照明设备的密度，推荐600*600 LED方灯。二、.单位食堂厨房设计图-基本原则方案

1、符合国家食品药品监督管理局对相应厨房的要求，符合当地餐饮企业的卫生要求，不得在生产中交叉污染两次，保证洗碗间有三个池。凉菜间内应当进行二次换衣、洗手池。

2、符合卫生要求，符合厨房工作的基本要求，缩短整个操作过程的距离，生进熟出不能二次交叉污染。

砧板作业人员每天早上按时到岗，到岗后把冰箱收拾干净，将昨日所剩材料（换水的）换冰加添备齐，对售缺材料及时增订（下订单给加工间，由加工间工头转交采供部），然后将正午饭前所必需制成的半制品的材料及早交给炉头，由炉头加工成半制品，再由砧板人员放太货架排放规整，将正午开餐前所必需的材料加工齐备；（包含葱姜蒜）送与炉灶。

2500员工左右的企业食堂厨房设备炉灶运作要点

正午开餐前，由砧板工头将当日菜单与前台服资员对照，开餐时做到配菜合理、标准，尽量满足客人的要求，使客人有满腔热忱的感觉，遇到一些需求现杀活宰的材料时要及时告诉加工间人员，将鲜活材料尽早补订单，便于出菜便利，开餐结束将主配料收拾回冰箱广将案板水台、破板收拾洁净，查看冰箱，对售完的材料及早加了单，使各种材料在下午开餐前能够及早补齐。广砧板下午上班前查看冰箱，将冰箱内缺的（或来不及订的材料，及早在开餐前对菜单时告诉前台主管或工头，晚上开餐时与炉灶厨师合的质量结束。尽量满足客人全部要求，遵照客人就是天主的主旨，晚餐开完后，将各种主配料及半制品放入冰箱，将案板水台及作业柜。货架打扫洁净。

炉灶作业人员每天早上到岗后，将炉灶卫生打扫洁净，将调味品加添齐备，将案板送来需求在炉龙加的材料进行加工，而且要确保制品质量与卫生。开餐前做好餐前准备就绪，开餐时做好与案板师傅的协作，酒店厨房要多少钱怎么报价，将案板配好的菜肴及时上火加工，及早将菜肴送至前台、（有些客人要求特别制作的菜肴也要尽量满足）。上菜时依据客人需要，按正常的上菜程序走菜，开餐结束将炉火暂停，惠州酒店厨房，将调味品盆冲刷洁净并加盖，作业台上收拾洁净。

厨房在很多人的观念里就是杂乱无章，脏乱差的地方，特别是在是集体场地也许经营场所，厨房更是一切商家忌讳让别人进入的地方。但是，随着社会的发展，大家对食品卫生安全越来越重视，厨房商用厨房设备也越来越透明，一些餐饮业推出了“透明厨房”或者“明档厨房”这些类似的名词，让消费者能够实时监控厨师及其厨房环境。一个干净整齐，整体规划合理、低噪节能的厨房商用厨房设备，毫无疑问能够为企业无形中吸引住很多顾客群。

3000人的员工企业商用厨房工程规划需要找哪些公司设计？

一、决定工作流程运行功率

各种工作流程虽没有标注在图纸上，但整体规划整体规划却是处处以工作流程顺序为原则的，也处处体现着工作流程顺序。能不能保证厨房工作流程运行功率，关键体现在厨房合理布局整体规划上。整体规划整体规划必须认真分析，减少阶段，缩短距离，简化工作流程，才能使工作流程顺利。厨房合理布局整体规划是一种软科学，关键靠运筹思路、整体规划技巧，不用添加另外投资就能够提升厨房功能，进步工作功率。

二、决定辅佐体系整体规划

整体规划程序各阶段是有机联系的。地区区分、通道设置、工作间切割、设备合理布局、水电、排烟系统等辅佐设备亲近关联性，在其中一项变动，就得牵动其他商用厨房设备各项发生变化。在厨房结构大小已经确定的情况下，设备决定工作间面积大小，工作间大小决定面积切割，面积切割又控制通道的设

置，设备合理布局变化，则水电、排烟系统等辅佐设备也要作相应的变化。必须反复斟酌，多次调整，不行能一步到位。

三、决定厨房的应有功能

厨房应具备的功能关键取决于厨房商用厨房设备合理布局整体规划。厨房有大有小，但是基本功用不能少。厨房太小则不能设工作间，但也要考虑下整体规划应有的功能部位，也要按工作流程、工艺过程整体规划，不漏步，不缺项。

酒店厨房要多少钱怎么报价-惠州酒店厨房-广州天圣厨房设备由广州天圣厨房设备有限公司提供。酒店厨房要多少钱怎么报价-惠州酒店厨房-广州天圣厨房设备是广州天圣厨房设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：戴小姐。同时本公司还是从事广州商用厨房设备，佛山厨房设备，东莞商用厨房工程的厂家，欢迎来电咨询。