

酒店商用厨房怎样设计才比较实用 湛江酒店商用厨房 广州天圣

产品名称	酒店商用厨房怎样设计才比较实用 湛江酒店商用厨房 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，严格遵循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，湛江酒店商用厨房，在加工空间上没有交叉。

工作室中的通道也是光滑的，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，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。

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，酒店商用厨房怎样设计才比较实用，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，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，酒店商用厨房要多少钱怎么报价，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，酒店商用厨房怎么设计才比较好，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。

所谓中央厨房，就是指通过在巨大的操作间进行加工，厨房工作的每一个环节都有专人负责，采用统一的运输方式，并且在约定时间内运输到定时地点。中央厨房因其节约成本，使利益化的特性，更能满足餐饮行业的需求。那么中央厨房在设计时有哪些设计理念呢？下面是广州天圣小编介绍的，希望对您有所帮助。

一、满足食品加工相关设计规范

- 1、符合HACCP管理体系的要求。
- 2、符合产品QS相关要求。

二、按功能进行严格分区

- 1、对各区域进行温度分区。中央厨房可加工大量食材，所以对每种食材温度的要求不同。
- 2、洁净区和污染区要进行区分。保证食品安全，给客户安心的产品。

三、其他原则

中央厨房在设计方面还要遵循其他设计理念，例如，按工艺合理性去选择合适的加工设备、物流设备以及制冷设备系统。在设计时要进行长远规划，以节能为基本原则注重环境卫生以及注重投资的合理性。

酒店商用厨房怎样设计才比较实用-湛江酒店商用厨房-广州天圣由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司在商业设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，广州天圣一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，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。