

广州南沙食堂 东坡居厨房工程

产品名称	广州南沙食堂 东坡居厨房工程
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，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。

医院是的地方，所以医生和吃每顿饭都很重要。医院的厨房需要考虑医院工作人员、患者和患者的膳食，因此，医院食堂的良好厨房设计是非常重要的，无论是在功能区域还是设备选型中，根据医院食堂厨房设计模式的需要，考虑用餐人群的特点，为了满足所有用餐人员的需要，医院厨房需要哪些功能区域，设计中应注意哪些东西？

浅谈医院食堂厨房的设计细节

一、医院食堂厨房设计方案

在设计医院食堂厨房设计图时，应充分考虑以下几个方面：只有在充分考虑设计方案的情况下，才能使后期的医院食堂畅通，只有医生和才能让医生和出院。并且为患者的家人提供更好的膳食。

- 1、通风性：一般设计排气量为油烟排风设备，按80%的排风设计补充风量。此外，还要考虑合理的房间通风。只有医院食堂通风良好，才能让医院食堂厨师发挥得更好。
- 2、厨房地板：厨房地板必须使用防滑砖，在选择新颖实用的防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一个有效的举措。
- 3、用水明沟：厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，食堂食堂厨房设计，高低无差别，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防老鼠的工作。
- 4、厨房灯光：厨房灯光要实用，热菜加工要用足够的光来处理，以把握菜肴色泽，案板切配要有明亮的灯光，为了有效防止和追求精细的刀工，出菜找荷要有充足的灯光，减少混入餐厅和流入餐厅的碎片数量。

商业厨房的设计是一个大工程，具体操作很复杂，若细节做不好，使用时会有很多麻烦，所以今天东坡居厨房工程设计小编就对商业厨房的设计进行分析，在设计中应该注意的那些事。

东坡居解读：商用厨房设计装修注意事项有哪些？

首先，让东坡居厨房工程设计小编为大家普及一下广什么叫商业厨房。商业厨房，顾名思义就是商人所需要的厨房。商业厨房由不同的功能性工作区或小型厨房组成。各工作区或小厨房分工明确、协调，承接企业或酒店的大规模生产和生产工作。通常，一家稍大一点的酒店餐厅将有一个功能齐全的中央厨房。

由于厨房使用频率高，食堂厨房设计公司，中国烹饪烟雾大，食堂厨房设计CAD图，通风是对商业厨房设计对企业和酒店都有着非常重要的意义，在商业厨房的设计中，通风很重要，不仅可以将厨房的气味输送到餐厅，还要保持厨房的气流。

商业厨房设计中的通风法宝，厨房排烟系统主要由集烟罩、排烟管、油烟净化器、排烟风扇(含)和厨房内整体送风装置组成。油烟净化器的型式和运行方式可根据实际情况选择。在安装油烟净化器之前，必

须计算排烟系统各部分的实际运行参数，包括运行阻力和排气量。

厨房内要设暗流沟渠，广州南沙食堂，使厨房有时有水和泥土，地面上的污垢也可以及时洗去，以确保环境卫生，即要考虑整个厨房灯的选择。尤其是台河操作平台的烹调，要保证充足的光线，使其易于使用，除了这些装饰也要注意，地砖必须防滑，这样才能保证工作人员的安全，墙壁也可以贴上磁砖，清理起来才容易。

一个好的餐厅在商业厨房的设置当然不吝啬，因为有一个好的烹饪环境，做一个好的食物，对吧！

广州南沙食堂-东坡居厨房工程(推荐商家)由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司在建筑图纸、模型设计这一领域倾注了诸多的热忱和热情，东坡居厨房工程一直以客户为中心、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：戴经理。