

江门酒店厨房 广州天圣厨具 酒店厨房怎么设计才比较好

产品名称	江门酒店厨房 广州天圣厨具 酒店厨房怎么设计才比较好
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

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，酒店厨房哪家公司比较靠谱，并且在约定时间内运输到时定地点。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，酒店厨房怎么设计才比较好，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，酒店厨房怎样设计才比较实用，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。

小型中央厨房设备报价清单，广州天圣免费为你提供小型中央厨房设备报价清单，主要包括小型中央厨房设备的明细产品名称，小型中央厨房设备规格型号，

具体要配备的品牌和品牌的备选方案，还有具体的中小型饭店要配有多少厨房设备，江门酒店厨房，工程价格，一次采购，售后无忧！

假如你刚好想打造小型中央厨房，那么这份清单你了，赶紧参考一下吧！

中央厨房一般的开设要求要求可以参考：《中央厨房设计规范》和《中央厨房许可审查规范》根据其内容大体分为以下要求

- 1、选址要求；
- 2、场所设置、布局、分隔、面积要求、
- 3、食品处理地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求；
- 4、洗手消毒设施要求；
- 5、公用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求；
- 6、加工食品设备、工具盒容器要求；
- 7、通风排烟、采光照明设施要求；
- 8、库区和食品贮存场所要求；
- 9、专间要求；
- 10、更衣室要求；
- 11、厕所设置要求；
- 12、运输设备要求；

中央厨房工程设备所需则需其按功能通常分区，每个区域有不同的设备，可以按照企业的需求进行配置。

原材料预处理区：锯骨机、果蔬去皮机、切丝（快）机、切肉丁机、绞肉机等等。

米饭加工区：自动米饭生产线、立式炊饭机等等。。

清洗消毒区：自动洗碗机、连续式洗菜机、根茎洗菜机、抽样洗菜机、消毒储存柜等等。。

加热调理区：自动炒菜机、汤锅等等。

面食加工区：通道式自动醒发蒸制一体等等。

熟食分装区：真空包装机、金属探测机、重量检测机、给袋式包装机等。以及其他辅助设备。

您如果想了解关于商用厨房设计这块更详细的内容，或者，您需要采购商用厨房设备或做商用厨房工程，您可以致电广州天圣免费咨询，或者来我们公司考察看看！广州天圣期待您的到来

江门酒店厨房-广州天圣厨具-酒店厨房怎么设计才比较好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实力不俗，信誉可靠，在广东广州的商业设备等行业积累了大批忠诚的客户。广州天圣带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。