

广州厨房工程设计安装 明新厨具 广州厨房工程设计

产品名称	广州厨房工程设计安装 明新厨具 广州厨房工程设计
公司名称	广州明新厨具设备工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区人和镇高增村人汉路151号(空港白云)
联系电话	13533669583 13533669583

产品详情

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

设计的流程顺序不变，设计步骤也相同：

用模块设计方法进行总体构思，确定工作通道走向，广州厨房工程设计，选择通道出入口位置。

按照工艺流程顺序逆向开始设计，广州厨房工程设计价格，先主后次，广州厨房工程设计报价，将主要的工作间先布置，次要的工作间后布置，副食加工间、主食加工间、洗碗间、备餐间，逐次排序设计。每个工作间都按功能需要进行低配置设计并选用设备，逐次完成各工作间设计。广州厨房工程设计

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

先主后次选用设备，在每个工作间都配齐厨房设备，确定工作间面积。

根据剩余空间设计库房区、办公生活区。

根据实际需要，再做面积调整。

学校食堂厨房设计布局，是厨房基础硬件建设，设计布局的结果直接影响到厨房生产出品的速度、质量。因此，必须根据实际情况，充分研究，按厨房生产过程规律对厨房进行设计布局；广州厨房工程设计

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

食堂厨房可以分为医院员工食堂、学校食堂、工厂食堂、企业食堂等，各个食堂厨房设备配置清单会根据经营者经营方向(设备的质量、品牌等要求)来定制，但一般的食堂厨房都会包含主操作间、粗加工间、备餐间、洗消间等功能区。

企业食堂厨房设备配置清单1、面点间设备配置清单：主要用来加工米、面、饼类主食

设备有：和面机、搅拌机、压面机、面粉车、木面案板台、双门蒸饭箱、双层电烤箱连醒发箱、落地式电饼铛、四门高身雪柜、单开调理柜、双星水池、光解式烟罩、隔油池、混水、洗地等。广州厨房工程设计

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

2、主操作间设备配置清单：主要用来制作汤类、热菜类

设备有：商用电磁炉、矮汤炉、煲仔炉、四眼鼓风机灶、大锅灶、双头低汤灶、双层工作台、四门高身雪柜、四层货架、双星水池、光解式烟罩、隔油池、洗地等。

3、备餐间设备配置清单：主要用于用餐前的准备

设备有：四格热汤池柜、保温暖汤车、单开调理柜，单星水池、混水等。

4、粗加工间设备配置清单：主要用于蔬果、肉类的初步加工，包含清洗和切配

设备有：单星盆台、大斗单星水池、切片机、绞肉机、双层工作台、四层货架等。广州厨房工程设计

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

技术问题导致的浪费

粗加工技术上的浪费：牛里脊如果按正常情况去了外表的肋骨等可用率为80%，但如果厨师缺乏技术经验，在切配过程中将精肉和牛肉筋也一起去掉，就会将可用率降低到60%左右，这在无形中就浪费了20%。

解决方法：1)厨师长根据自己的经验严格规定原料的净料率；2)制订标准菜谱，厨师在做菜时要严格按照标准菜谱去做；3)专人专职负责，由于每位厨师的专长不一样，技术特长也不同，因此，让每位厨师负责其拿手的一块，广州厨房工程设计安装，他就会做得相当好，原料的利用率也会比较高。广州厨房工程设计

明新厨具厨房工程公司——广州厨房工程设计

烹调技术上的浪费：有一些厨师烹调技术欠佳，造成错误烹调，这就在无形中增加了成本。像沙虫、海蜇等，如果厨师不懂其特性，在热水中煮，就会将原本量很足的一份菜炒成仅有半份，因为沙虫、海蜇等在热水中都会缩水。广州厨房工程设计

广州厨房工程设计安装-明新厨具-广州厨房工程设计由广州明新厨具设备工程有限公司提供。广州明新厨具设备工程有限公司位于广州市白云区人和镇高增村人汉路151号(空港白云)。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前明新厨具在工程施工中享有良好的声誉。明新厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。明新厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。