

# 惠州烧腊店装修 惠州烧腊店设计 惠州卤水店设计装修装饰公司

产品名称	惠州烧腊店装修 惠州烧腊店设计 惠州卤水店设计装修装饰公司
公司名称	深圳市美易居装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国所有城市均可提供服务
联系电话	13714545508

## 产品详情

惠州烧腊店装修 惠州烧腊店设计 惠州卤水店设计装修装饰公司

备餐间与用餐间紧靠。烧腊档口的布局，留给用餐间的空间位置一定不能太小！因为你所有的操作后台顾客都可能看不见，而烧腊档口的用餐间是容纳顾客的地方，如果这个位置布局设计不好，就会显得店面很小很拥挤，甚至不想再进去用餐。

### 烧腊店布局设计划分

烧腊间，生熟要分开，烧腊熟食间主要用来放烤鸭炉、存放烧腊产品、囤积煤炭等材料，烧制时温度较高。而粗加工间则用于宰杀清理鸭子等烧制前的一系列工序，需要在一个长期潮湿且宽敞的空间进行。所以，烧腊熟食间和粗加工腌制间，要独立分室或者砌墙壁隔断比较好。

风干房。划分出一个专用的鸭子风干房很有必要，并且装上风扇或是空调，可让鸭子快速风干以便于烧制。

烧腊熟食间与备餐间相邻。

有利于烧制好的烧腊产品马上挂上明档售卖。

## 烧腊加工与匹配设备

烧制：烧制需要在专门的烧制间，因为烧腊常用使用炭火烤炉或电烤炉烧制。粗加工间的制作工序繁杂，用水杂物都有，如果烧制间和粗加工间混在一起工作，很不安全。

烧腊粗加工工序很多，平时杀鸭、清理等就在腌制间进行，配套设备一般需要：砧板工作台、浸泡池、塑料大盆、双层工作台等。另外，粗加工腌制间应设有专用冷藏设施，安装净水设备，有直接可用的纯净用水。腌制：砧板工作台、光鸭挂架、一些塑料大盆等。烫皮/挂皮水：平头炉煤气、塑料大盆。风干：挂好皮水后，鸭子放置专门的风干房，夏天炎热，还可加上牛角风扇来吹干。

烧腊，一般指烧烤、卤渍、腊制的肉类食品。而广式烧腊一般指烧味更多，一般的烧腊档口也只制作烧味，而不做腊味。所以烧腊档口布局设计不用过于复杂。