

# 石湾厨房设备市场 信诚厨具设备厂家

产品名称	石湾厨房设备市场 信诚厨具设备厂家
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

### 厨房设计规范有哪些

1. 合理的厨房设计技巧应满足基本的炊事家务活动需求，也就是说厨房的空间面积要足够大。因为厨房需要进行餐具、食品的洗涤，还要准备烹饪的食物及食物的配切，厨房设备市场，餐具的搁置，熟食的周转等，所以的厨房一定要满足这些需求才是合理的厨房规划。
2. 厨房设计规范要满足储物空间，因为厨房是制作美食的地方，所以厨房一定要储备一些生活必需品，如：柴、油、盐、酱、醋等。而且厨房还要存放一些烹饪用具，这都是要占空间的，因此合理的厨房设计一定要满足的储物空间。
3. 坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，操作工具，的储藏设备和的消毒设施、设备。
4. 冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。

5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米，消防主通道不得小于1.5米。

## 厨房种类及功能

行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- 1、生产工作人员（有一定技术的厨师、厨工及相关工作人员）。
- 2、生产所必需的设施和设备。
- 3、必需的生产空间和场地。
- 4、烹饪原材料。
- 5、能源等。

厨房的设计布局与厨房和种类有密切关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有不同的要求。因此，首先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

石湾厨房设备市场-信诚厨具设备厂家由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东佛山的其它等行业积累了大批忠诚的客户。信诚厨具设备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！