

# 寮步饭店厨房设备 广东信诚厨具设备

产品名称	寮步饭店厨房设备 广东信诚厨具设备
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

3、抽排烟气效果要好，烹调厨房每天会产生大量的油烟、烛气和散发的蒸气，如不及时排出，饭店厨房设备，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，污染客人的就餐环境。因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味。

4、配份与烹调原料传递要便捷配份与烹调应在同一开阔的工作间内，配份与烹调区距离不可太远，以减少传递的劳累。宾客提前预定的菜肴，配制后应有一定的工作台面或台架，以暂放待炒。不可将已配份的所有菜肴均转搁在烹调出菜台（打荷台）上，以免出菜次序混乱。

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。

餐厅厨房布局设计：

### 一、厨房设计布局的意义与原则

1、厨房设计布局：是根据餐饮企业经营需要，对厨房各功能所需面积进行分配、所需区域进行定位，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置的统筹计划、安排工作。

2、厨房设计布局的意义：厨房设计布局决定厨房建设投资。厨房设计布局是保证厨房生产特定风味的前提。厨房设计布局直接影响出口速度和质量。厨房设计布局决定厨房员工工作环境。厨房设计布局是提供顾客良好就餐环境的基础。

3、影响厨房设计布局的因素：厨房的建筑格局和规模。厨房的生产功能。公用设施状况。有关部门的法规要求。投资费用。

4、厨房设计布局的原则：保证工作流程连续顺畅。厨房各部门尽量安排在同一楼层，并力求靠近餐厅。注重食品卫生及生产安全。设备尽可能兼用、套用，集中设计加热设备。留有调整发展余地。

寮步饭店厨房设备-广东信诚厨具设备由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!