

广东信诚厨具设备 新兴厨房设备厂家

产品名称	广东信诚厨具设备 新兴厨房设备厂家
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

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，厨房设备厂家，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。

厨房设计重要性

厨房设计的好坏，科学合理与否，不仅影响到酒店的直接投资和近期生产出品质量，而且对厨房生产规模和产品结构调整还会产生长远的影响，对厨房员工的工作效率和身心健康 发挥不可低估的作用。

厨房设备设计布局的基本原则

- 1、整个酒店厨房设计必须符合消防、卫生、环保条例，布局合理、流程顺畅，配置经济性好的总原则。
- 2、符合厨房生产流程的原则。厨房的布局应该按进货、验收、切配、烹调等流程依次对设备进行适当的定位，只有这样才能保证厨房各工序运行的顺利进展，有效衔接，防止工作流程中的交叉错位，影响工作效率。

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，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。

广东信诚厨具设备(多图)-新兴厨房设备厂家由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。广东信诚厨具设备(多图)-新兴厨房设备厂家是佛山市三水区信诚厨具设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李先生。