

# 学校厨房设备工程定制 信诚厨具设备厂家 大旺厨房设备工程

产品名称	学校厨房设备工程定制 信诚厨具设备厂家 大旺厨房设备工程
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

酒店厨房工程设计应以流程合理，餐厅厨房设备工程定制，方便实用，大旺厨房设备工程，节省劳动，改善厨师工作环境为原则，不必追求设备多多益善。厨房设备多而没用，不仅造成投资增大，而且占用场地空间，使厨房生产操作施展不开，增加不安全性，更没有必要一味追求气派漂亮，造型花哨。酒店厨房工程设计应该紧紧围绕餐饮的经营风格，充分考虑使用、耐用和便利的原则，具体的应该重视以下几方面：

厨房的灯光。餐厅的灯光重文化，厨房的灯光重实用。这里的实用，主要指临炉炒菜要有足够的灯光以把握菜肴色泽；案板切配要有明亮的灯光，以有效防止和追求精细的刀工；出菜打荷的上方要有充足的灯光，切实减少杂草混入并流入餐厅等等。厨房灯光不一定要像餐厅一样豪华典雅、布局整齐，但其作用可忽视。

良好的厨房设计布局应该达到的8个目标：

- (1) 收集所有相关的布置意见。
- (2) 避免不必要的投资。

- (3) 提供的利用空间。
- (4) 简化生产过程。
- (5) 安排良好的工作流程。
- (6) 提高工作人员的生产效率。
- (7) 方便控制全部生产品质。
- (8) 确保员工在作业环境中的安全和卫生。

厨房设计主要是处理好油烟排泄问题、卫生清洁使用方便安全：1、要有良好的排烟系统，学校厨房设备工程定制，如果位置好的话，可以直接通过良好的通风环境进行自然排烟，不过现在一般都采用抽油烟机清排；2、厨房使用的装修材料或油漆面，应该为浅色光滑材料（地面除外）便于清扫整洁，和补充厨房的光线；

1、水池与灶台不在同一操作台面上或距离太远。如在U型厨房中，商用厨房设备工程定做，将水池与灶台分别设置在U型的两个长边上，或在岛型厨房中，一方沿墙而放，另一方则放在岛型工作台上。热锅、清洗后的蔬菜、刚煮熟的面条必须经常在水池与灶台之间挪动，锅里的水因此会滴落在二者之间的地板上。

一般的厨房工作流程会在洗涤后进行加工，然后烹饪，将水池与灶台设计在同程线上，并且二者之间的功能区域用一块直通的台面连接起来作为操作台。

学校厨房设备工程定制-信诚厨具设备厂家-大旺厨房设备工程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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！