

# 餐饮厨房设备工程 肇庆厨房设备工程 信诚厨具设备

产品名称	餐饮厨房设备工程 肇庆厨房设备工程 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，饭店厨房设备工程，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，餐饮厨房设备工程，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，肇庆厨房设备工程，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区内，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。

### 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调用具，食堂厨房设备工程定制，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。

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，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；  
餐饮厨房设备工程-肇庆厨房设备工程-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。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！