

食堂厨房设备工程定做 厨房设备工程 佛山信诚厨具设备

产品名称	食堂厨房设备工程定做 厨房设备工程 佛山信诚厨具设备
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

二、职工食堂厨房设计原则

- 1、餐厅：职工食堂厨房设计就餐区设计时应有足够的空间，保持餐厅内宽敞，通风，明亮，洁净等，餐厅大门应保持畅通，方便人员集中和疏散。凉菜间，备餐间应采用单独房间，可以采用玻璃墙。
- 2、库房：库房应选用在方便进货及领用食材，保持道路畅通，在库房运输的走廊上宽度不低于1.5m。
- 3、粗加工间：应选用在方便食材进行分类，蔬菜进行茎类，去皮类进行加工，房间应保持有三个及以上水池，方便清洗。应保持有足够的临时存放架，这样可以把清洗好的蔬菜进行临时存放。
- 4、精加工间：应设在方便操作人员对菜品进行切配，并设有储藏柜这样可以把未使用的菜品进行存放，保持洁净。
- 5、热加工间：热加工间是烹饪的重要场地，集中有炉灶，蒸煮，烤制等设备。热加工间设备在于结合使用需要确定设备，加工间的窄面宽度不小于8米。
- 6、主食加工间：主副食品进行加工，主食是指面食、米饭，主食，加工间的宽度为8m

1、学校食堂装修，对于学生食堂在装修时候需要我们考虑好学生的年龄段，餐饮厨房设备工程定制，对于小年龄段的学校餐厅装修应追求安全性、注重卫生的干净整洁以方便快捷卫生为主要原则，而高校食堂装修则需要我们追求现代感、档次、舒适性，因为他们的消费能力和品位都相对来说较高。2、工厂职工食堂装修，食堂厨房设备工程定做，由于职工食堂的涉及面比较广泛，首先装修我们要结合企业的性质和职工数量等等各方面的因素，工厂职工食堂装修不仅要融入企业的文化理念，同时提倡节约反对铺张浪费也是餐厅内部的装饰要中重点体现，追求文化涵养和卫生环境的整洁卫生以及卫生的打扫的方便快捷性。3、企事业单位食堂装修，装修要符合单位的形象装修要朴素同时还要兼顾到舒适大方。随着酒店业发展突飞猛进，国内外酒店管理公司在华夏大地这块充分商机市场上逐鹿市场。而作为酒店中很重要一部分，特别在这崇尚餐饮文化的古老国度中，餐饮不单单是一个饮食而更是一个文化问题，酒店餐饮作为酒店的食物加工、生产和服务部门，酒店厨房设备工程，业内竞争使经营手段不断调整，品味产品档次不断升级，而作为提供餐饮出品物质保障的厨房，在竞争中更显得压力重重，责大。近年相促流行，不断出新现代厨房、开放式厨房等设计概念既是餐饮竞争的产物，厨房设备工程，更是在竞争形式下需要不断调整、完善厨房的功能，设计布局的新方向，使其在这样需求强烈、供给充裕形势下，现代酒店不断完善厨房的设计和布局越发显得迫切需要。食堂厨房设备工程定做-厨房设备工程-佛山信诚厨具设备(查看)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是一家从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“李大叔”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使信诚厨具设备在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！