

高明厨房设备工程 信诚厨具设备公司 学校厨房设备工程定做

产品名称	高明厨房设备工程 信诚厨具设备公司 学校厨房设备工程定做
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

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，将水池与灶台分别设置在U型的两个长边上，餐厅厨房设备工程，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。

2、单位食堂厨房设计图—配置合理性理念

平面流程做到生熟不交叉，脏净不交叉，符合厨房日常工作流程

整体布局满足消防和卫生要求

厨房设备布置使用方便，高明厨房设备工程，操作便捷

设备数量按需布置，不过多也过少

根据甲方经营的菜系布局合理的功能间

3、单位食堂厨房设计图—经济性理念

在满足使用需求的前提下，尽量选用的厨房设备

选设备精益求精

厨房设计要求

烹调厨房，负责将已经切割、浆腌的原料，根据零点和宴会等不同出品规格要求，将主料、配料和小料进行合理调配，并在适当的时间内烹制成符合风味要求的成品；再将成品在尽可能短的时间内递送服务于宾客，因此，其设计必须符合以下要求：

1、烹调厨房与相应餐厅要在同一楼为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的色、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，酒店厨房设备工程定制，甚至冷菜或烧烤等制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。考虑到菜的效率和安全，尤其是会议、团队等大批量出品，可能需用推车服务，因此，烹调厨房与餐厅应在同一平面，不可有落差，更不能有台阶。

高明厨房设备工程-信诚厨具设备公司-学校厨房设备工程定做由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。高明厨房设备工程-信诚厨具设备公司-学校厨房设备工程定做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

。