

肇庆厨房设备市场 信诚厨具设备厂家

产品名称	肇庆厨房设备市场 信诚厨具设备厂家
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

酒店厨房工程设计应以流程合理，方便实用，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，厨房设备市场，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。

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，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。

4、冷菜厨房

冷菜厨房是加工制作、出品冷菜的场所。冷菜制作程序与热菜不同，一般多为先加工烹制，再切配装盘，故冷菜间的设计，在卫生和整个工作环境温度等方面有更加严格的要求。冷菜厨房还可分为冷菜烹调制作厨房（如加工制作卤水、烧烤或腌制、拌烫冷菜等）和冷菜装盘出品厨房，主要用于成品冷菜的装盘与发放。

5、面点厨房

面点厨房，是加工制作面食、点心及饭粥类食品的场所。中餐又称其为点心间，西餐多叫西饼房。由于其生产用料的特殊性，菜系制作有明显不同，故又将面点生产称为白案、菜肴生产成为红案。各饭店分工不同，面点厨房生产任务也不尽一致。有的面点厨房还包括甜品和巧克力小饼等制作。

肇庆厨房设备市场-信诚厨具设备厂家(图)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从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李先生。