

# 珠海厨房设备市场 信诚厨具设备厂家

产品名称	珠海厨房设备市场 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

3. 除了这些还在厨房内部设置暗流的水沟，这样有时候厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走，保证环境的卫生，
4. 还有就是整个厨房的灯具设计要考虑好，尤其是烹饪区和操作台，要保证充足的光照，厨房设备市场，这样使用起来才顺手，除了这些装修上也要注意，地砖一定要防滑，这样才能保证工作人员的安全性，墙面也可以贴磁砖，这样方便打扫清理。
- 3、坚持生熟分开的原则。为了有效地防止食品加工过程中出现交叉污染事故，对熟食品的加工要做到五专，即专人操作，操作工具，的储藏设备和的消毒设施、设备。
- 4、冷热分开、干湿分开的原则。厨房中原料加工地点必须和烹调区域分开。因为烹调区域各式炉具散发出较高的温度，对在一定范围内摆放的生、冷原材料都会产生影响，加速原材料变质的速度，影响冷藏设备的散热，制冷功能。食品原材料存放要求的差异较大，干、湿度要求也各不相同，干货、调味类原料忌潮湿，鲜活类原料忌干燥。
- 5、方便、安全的原则。厨房设备的布局，应该考虑方便清扫和维修。厨房主要设备之间的通道根据使用要求必须满足使用者操作合理距离，工作区的通道不可窄于1.2米，一般通道不得窄于0.7米，消防主通道不得小于1.5米。

### 三、按厨房生产功能划分

厨房生产功能，即厨房主要从事的工作或承担的任务，其生产功能是与对应营业的餐厅功能和厨房总体工作分工相吻合的。

#### 1、加工厨房

加工厨房主要负责各类烹饪原料的初步加工（鲜活原料的宰杀、去毛、洗涤），干货原料的涨发，原料的刀工处理和原料的保藏等工作。

加工厨房在国内外一些大饭店中又称之为加工中心，负责饭店内各烹调厨房所需烹饪原料的加工。由于加工厨房每天的工作量较大，进出货物较多，垃圾和用水量也较多，因而许多饭店都将其设在低层出入便利、易于排污和较为隐蔽的地方。

珠海厨房设备市场-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！