

花都食堂厨房设备 信诚厨具设备

产品名称	花都食堂厨房设备 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

厨房的设计应紧紧围绕餐饮的经营风格，充分考虑实用、耐用和便利的原则，具体地讲，食堂厨房设备，应在以下几个方面特别加以重视：

- 1、厨房的通风。不管厨房选配先进的运罩，甚至直接采用简捷的排风扇，的是要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压。所谓负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量。这样厨房才能保持空气清新。但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅以及蒸汽消毒柜、洗碗机等产生的浊气、废气，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。
- 2、厨房的明厨、明档。餐馆设计明厨、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明厨、明档，至少要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。有些只宜将生产的后阶段作展示性的明厨设计，实在没有必要和盘托出。
- 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，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，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，以创造空气清新的环境，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间内，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。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温（在没有安装空调或新风设备的情况下）正常在28~32度之间，这个温度对原料的保质储存带来很多困难。因此烹调厨房内用于配份的原料需随时在冷藏设备中存放，这样才能保证原料的质量和出品的安全。开餐间隙期间和晚餐结束，其调料、汤汁、原料、半成品和成品，均需就近低温保藏。所以，设计配备足够冷藏设备是必需的。同样，烹调厨房承担着对应餐厅各类菜肴的烹调制作品，因此除了配备与餐饮规模、餐厅经营、餐厅经营风味相适应的炒炉外，还应配备一定数量的蒸、炸、煎、烤、炖等设备以满足出品的需要。花都食堂厨房设备-信诚厨具设备(推荐商家)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。花都食堂厨房设备-信诚厨具设备(推荐商家)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。