

三水厨房设备工程 信诚厨具设备公司 大型厨房设备工程定做

产品名称	三水厨房设备工程 信诚厨具设备公司 大型厨房设备工程定做
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

3、抽排烟气效果要好，大型厨房设备工程定做，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，三水厨房设备工程，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，餐厅厨房设备工程定做，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，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，大型厨房设备工程定制，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。

L字型厨房的两边至少需要1.5米的长度，其特色就是将各项配备依据烹调顺序置于L型的两条轴线上。但为了避免水火太近，造成作业上的不便，将冰箱与水槽并排于一直线，而炉具则置于另一轴线。如果想要在烹调上更加便利，可以在L型转角靠墙的一面加装一个置物柜，既可增加收藏物品的容量，也不占用平面空间；也可在L型的轴线上继续延伸，设计一个可以折叠或拉出式的置物台面，平时不用时可收起，待烹调料理多时再开启使用。

如果在L型厨房里再加设一个橱柜，即成为凹字型。凹字型厨房可以在转角处与左右两边多规划些高深的

橱柜，以增加收纳功能。凹字型有两个转角空间，往往被人们忽略其置物的功能性，其实可以加装可180度或360度旋转的转角旋转柜，当门开启时，里面放置的物品会随之旋转而出。

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。

三水厨房设备工程-信诚厨具设备公司-大型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。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司是广东佛山,其它的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在信诚厨具设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创信诚厨具设备更加美好的未来。