

# 汕头潮阳食堂 东坡居厨房设计 食堂食堂厨房设计

产品名称	汕头潮阳食堂 东坡居厨房设计 食堂食堂厨房设计
公司名称	广州市东坡居厨房工程设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市天河区体育东路体育东横街21号202
联系电话	13826024759

## 产品详情

在酒店或者大型餐厅领域，厨房商用冷柜都是所在，厨房冷柜等设备保养得当，可提高使用寿命，也可以减少损失和麻烦，厨房冷柜的使用及日常保养方法有哪些？如果你有这方面需求的话，不妨我们就一起来了解一下厨房冷柜保养的相关知识。

### 厨房商用冷柜的使用与保养

#### 基本保养清洁

- 1、每年对厨房冷柜两次清洁。清洁先切断电源，用软布蘸上清水或食具洗洁精擦洗，然后蘸清水将洗洁精拭去。
- 2、请勿用洗衣粉、去污粉、开水、油类、刷子等清洗冷柜和柜内塑料零件。
- 3、冷柜应远离热源的地方，在搬运时注意移动的角度。
- 4、厨房冷柜内的附件积垢，拆下用清水或洗洁精清洗，电气零件应用干布擦拭。
- 5、清洁后，将冷柜的电源插头插对准插座插好，检查控制器设定是否正确。
- 6、长时间冷柜不使用，要拔电源插头，将箱内擦拭干净，待箱内充分干燥后，将箱门关好。

#### 冷柜巧祛味

- 7、注意冷柜是否产生异味的现象，产生异味时要及时去除。
- 8、放置几块生姜片或橘子皮，可以清除柜内异味。
- 9、放一小碗酒，借助酒精挥发将柜内的细菌，还可以调和柜内的异味。
- 10、柜内味道强烈又想在短时间内清除，则可以放置一些木炭吸附臭味。用布将木炭包裹好放进冰柜即可。

以上就是厨房商用冷柜的使用与保养的全部内容了，食堂厨房设计，保养冷柜，刻不容缓，食堂食堂厨房设计，大家赶紧学习起来吧~

众所周知，厨房工程设计要充分利用好空间，为实际使用时增加有效面积。比如，结构面积有限的小厨房要尽量缩小设备间隙，合并通道，截弯取直；有些设备实在摆不下，就只能采取借用空间的办法。那么如何将有限的面积得到充分利用的同时又能将厨房布局得准确、完好、有档次呢？接下来就请大家跟随东坡居商用厨房设计小编来看看吧！

## 厨房工程设计如何利用空间，东坡居为你解读1

东坡居商用厨房设计八大秘诀：

### 1、充分利用空间

充分利用空间，可以将一些设备架空到墙上或台面上。例如，在墙上挂层架或者台面上加立架，放置备用的物料和装盘待传的成品。

### 2、借用空闲位置

使用频繁的设备放置工作间，不常用的设备放置工作间外。

### 3、合用设备

通用设备可节省空间。例如冰柜等设备，几个功能区间可以合用一台；主食区没有设置灶台的位置时，可以并用副食加工间的灶台。

### 4、改变设备型号争取空间

不可或缺的设备科通过选择设备型号、缩小设备尺寸减少占用空间。例如工作台、灶台等等厨房设备都可以选用型号稍小设备。

## 厨房工程设计如何利用空间，东坡居为你解读2

### 5、在厨房外寻找空间

使用时间段、使用时间有时间差的加工前功能区域可以在厨房外借用空间设置，增加厨房内的有限面积。例如：更衣室、库房、粗加工间、储菜间、冷冻库等等。

厨房装修各有千秋，但酒店厨房工程装修设计始终在设计中占有重要地位，为了让厨房更加合理、美观，厨房装修设计需要哪些注意事项呢？跟着东坡居厨房工程设计小编一起来看看吧！一、厨房工程装修的3面（墙面、顶面、地面）

1、墙面瓷砖：因为餐饮对卫生的要求严格，商用厨房一般选择统一的白色。

2、地面防滑：厨房的油烟大，为保证工作人员安全，提高工作效率，防止出现意外事故，商用厨房的地面要选购防滑的瓷砖。

3、厨房顶面：厨房会产生大量的油烟气，容易附着在厨房吊顶上，日复一日，厨房吊顶容易出现問題，食堂厨房工程设计，因此，厨房工程的吊顶要选择防腐蚀的材质，如铝扣板，铝扣板材质的吊顶是耐腐蚀性较好的。

## 二、防水

1、保证明沟污水排放畅通，设计明沟时要确保明沟的直线性及合理的坡度。

2、下水沟一般用的是瓷砖，有时也用不锈钢材质进行焊接。

## 三、电路

1、保证足够的电压负荷，避免跳闸影响整个厨房的运作和影响顾客的就餐。

2、灶具设备和大电量设备一定要有独立的开关控制器，防止有一路电坏了，其他电路也无法使用！

## 四、照明灯具

商用厨房照明灯具要选择白色灯，白色灯能帮助厨师对菜品的色泽上有很好的把握，能保证菜品的美观是色泽度。照明灯具要有防爆盒，以免发生灯的危险，保障厨房工作人员安全。

## 五、安全和卫生

厨房用电频繁，厨房用电的设备设施要考虑是否安全，预防事故的发生，汕头潮阳食堂，如自动断电、自动停机和接地线等。在卫生方面，禁止在设备内壁使用镀锌板或刷油漆。

## 六、使用方便

餐厅员工流动性大，为让工作人员更快地熟悉操作，尽可能选择使用较方便的设备

## 七、节能性

节能性已成为市场主流发展，设计人员或经营者可以选择节能性能好的设备，如热、能源利用率高而能量消耗量低的设备。

以上就是东坡居小编为大家提供的酒店商务厨房工程装修设计的全部内容，为了让厨房更加合理、美观，快行动起来吧！

汕头潮阳食堂-东坡居厨房设计-食堂食堂厨房设计由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。广州市东坡居厨房工程设计有限公司位于广州市天河区体育东路体育东横街21号202。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前东坡居厨房工程在建筑图纸、模型设计中享有良好的声誉。东坡居厨房工程取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。东坡居厨房工程全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。