

# 海南海口300人左右用餐酒店商用厨房设计

产品名称	海南海口300人左右用餐酒店商用厨房设计
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

学校食堂厨房是每天为全校的教师、学生和教职员工提供食物地方，每天大量的菜肴出炉、大量的学生用餐，这对学校食堂的工作人员每天都是一个巨大的挑战，如果学校食堂厨房的设计和布局不合理，就会给这一边繁忙的食堂厨房带来更大的挑战。

学校餐厅厨房设计布局的重要性！

### 一、具有工作流程效率的设计

虽然各种工作流程都没有图形化的标识，但规划和设计都是基于流程顺序的原则，流程顺序在任何地方都能得到反映。厨房工作流程能否得到保证，主要体现在厨房布局设计上。规划设计必须仔细分析，才能选择的，减少联系，缩短距离，简化流程，使过程顺畅。厨房布局设计是一门软科学，它主要依靠运筹学的思想和设计技巧，在不需要额外投资的情况下优化厨房功能，提高生产率。

### 二、提供辅助系统电源设计

设计师之间的联系是有机地连接在一起的。区域划分、通道设置、车间划分、设备布局、水电、排烟和其他辅助设施密切相关。其中一个变化会影响其他设施的变化。厨房结构尺寸确定后，设备决定工作面积大小，车间大小决定区域划分、区域划分和通道设置，设备布置变化、水电、排烟等辅助设施也应相应改变。必须多次考虑和调整。不可能一步到位。

### 三、具有厨房功能的设计

厨房的功能主要取决于厨房的布局设计。厨房有大有小，但即使太小，也要保证厨房的基本功能区存在。设计人员要根据厨房的工作流程、流程步骤进行设计。

## 四、设计和布局具有长期影响

商业厨房设计的布局一旦实施，墙、门、水、电排烟的建设就会成为固定的形式，即使发现问题，也很难改变，具有一定的长期性。因此，商业厨房设计布局的优化程度对厨房的效率有着长期的影响。

学校食堂厨房的设计和布局的重要性一直体现在厨房的各个部分，如果不重视厨房工作，会给厨房工作带来很大的麻烦，从而影响其他工作的发展。

酒店主要是为旅客提供住宿服务、亦日常生活的服务及设施、餐饮、游戏、娱乐、购物、商务中心、宴席及会议等设施，所以根据特性经营规模的差距，酒店厨房工程项目规划设计也是有一定的差距，广州东坡居厨房设计告诉您、具体设计方案时主要是注意以下几点。

室内空间的采用：酒店酒店的规划设计，当中各大功能的遍布位置，酒店餐厅功用区的划分：主食库，副食、干货库，腌制间，面点、小吃间，凉菜间，蔬菜初步加工间，肉类食品、水产品加工间等，这些功能互相配合，与此同时还要彼此之间预留通道和室内空间，所以酒店酒店的设计方案对于室内空间的采用要。

酒店设备要配套：厨具设备是酒店厨房的“”，担当者酒店餐厅的运行的功能，所以当“”不合适的时候，其不良影响也是极大的，如西式商用厨具就会有冷藏类：冷柜、比萨台、平台雪柜、沙拉雪柜、蛋糕展示柜、饮品柜、冷藏库等；冷藏类：冷藏冰柜、速冻柜、冰淇淋柜、制冰机、冷冻库、内嵌式冰盆等；烘焙类：奶油打蛋机、和面机、打粉机、酥皮机、醒发箱、分割滚圆机、面包机、面包切片机、多士炉、披萨炉、电烤箱、饼盆车、面粉车、糖粉车、巧克力融化器等；主食类：炸炉、扒炉、焗炉、烧烤炉，内嵌式电磁炉、燃气六头明火炉、西式炒炉、班戟炉、华夫饼机、平头炉、可倾式炒锅、夹层汤锅、内嵌式煮炉、意粉炉、鼓风灶、煮面炉、蒸烤箱等。由此可见厨具设备在酒店餐厅中种类繁多，所以必须有配套性的选择，否则将不良影响酒店餐厅的顺畅运行。

能源资源的合适：食菜烹饪离不开能源的，选择能源就应当符合酒店餐厅本身的优势来选择是采用和电力的采用比例，厨具设备多是蒸炒类型，而用电比例较多的是中小型厨具设备，所以酒店厨具要看采用设备的比例来进行能源资源采用的配比。

选择厨房工程设计方案要注意着几点要点才能使得厨房符合酒店餐厅的特性、经营规模，使得该酒店厨房更好的为所有客人提供满意的服务。

### 一、商用厨房设计的功能性

在商用厨房的功能性中，的就是它的通风性能。必须保证它的通风流畅。因为厨房使用频率高，又不能让厨房的气味跑到餐厅，又必须保持厨房的空气流通，温度适宜，所以通风性是首要保证。通风法宝。厨房排烟系统的构成厨房的排烟系统主要由集烟罩、排烟管道、油烟净化器、排烟风机（含）和厨房整体补风装置构成。具体的安装需要参照相应的参数来进行选择。

### 二、商用厨房设计的布局

在厨房内部设置暗流的水沟，这样做是为了厨房有水和污垢低落在地上也能及时的冲走。必须要保证厨房的环境卫生。还有就是厨房的灯具设计要充分考虑到，尤其是烹饪台和操作台，要保证充足的光照，这样才能在做菜的时候顺手。还有就是地砖一定要防滑，保证工作人员的安全。墙面上也可以贴方便清理的瓷砖。

### 三、商用厨房油烟环境优化

烹调厨房每天会产生大量的油烟、浊气和散发的蒸气，如不及时排出，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，300人左右用餐酒店商用厨房设计，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，力求做到烹调厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味。

海南海口300人左右用餐酒店商用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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。东坡居厨房工程——您可信赖的朋友，公司地址：广州市天河区体育东路体育东横街21号202，联系人：戴经理。