

# 汕头澄海500人以上用餐酒店后厨改造工程「多图」

产品名称	汕头澄海500人以上用餐酒店后厨改造工程「多图」
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

酒店厨房的设计和布局与厨房和类型密切相关。不同类型的厨房在使用设计上有不同的要求，因此有必要了解厨房的类型、空间划分等，下面东坡居商用厨房工程设计小编就为大家带来商用厨房设计布局与厨房和种类的关系吧！

### 商用厨房设计布局与厨房和种类的关系(上)

#### 1.加工厨房

在国内外的一些大餐馆里，它也被称为加工中心，负责处理酒店厨房所需的烹饪材料。由于加工厨房的日常工作量很大，进出厨房的商品更多，垃圾和水的消耗也更多，许多酒店将其定位在低端通道，便于卸货，以及更隐蔽的地方。

#### 2.宴会厨房

为了保证宴会的规格和档次，大多数酒店都专门设置这样的厨房。有多功能餐厅，宴会厨房同时负责各种大小宴会厅和多功能厅的烹饪工作。

#### 3.零厨房

零厨房是用来为客人做临时菜肴的厨房，即与厨房相对应的餐厅是零餐厅。零餐厅是一家为客人提供自己选择和点菜的餐厅，因此菜单操作中包含了多种菜肴，厨房准备工作量很大，用餐时间也很忙。厨房的设计需要有足够的设备和空间，以便于生产和及时生产。

#### 4.冷菜厨房

冷菜厨房是加工和生产冷菜的场所。与热菜不同，冷盘的设计对卫生和整个工作环境的温度有更严格的要求。一般来说，它们大多先加工、煮熟、然后切割和组装，所以冷菜厨房也可分为冷菜烹饪厨房和冷盘厨房，它们主要用于加工和分配成品冷菜。

合格的酒店是餐饮和厨房设施的重要组成部分。酒店厨房设计的标准化直接影响到酒店的良好感觉和服务质量。因此，酒店厨房设计有严格的规范要求，酒店厨房应遵循哪些原则？这里面东坡居厨房工程设计小编就为大家详细讲解一下酒店厨房设计的五个要素。

## 1.通风

众所周知，厨房是一个充满烟雾的地方，所以厨房的通风是保持厨房空气新鲜的关键之一。为了保证厨房的良好通风条件，厨房、边盘和烹饪区域应形成负压。同时，厨房中的烤箱、蒸汽锅、洗碗机和其他设备可以产生混浊气体和废气，因此保持所有的烟雾不扩散和滞留在厨房内。

## 2.明厨，明档

明厨"和"明档案"越来越受到饮食业的欢迎，也是餐饮业吸引游客的一宝。不过，明文厨房应该增加油烟机，以避免油烟对顾客膳食的影响，但在选择油烟机时，应注意设备的噪音和是否有看不见的景象。

## 3.理由

厨房地板的设计和材料的选择能盲目追求美观，必须慎重确定。在选择理想的防滑地砖之前，红钢砖是一个不错的选择。

## 4.用水和明沟

有一些厨房，因为设计不合理，厨房水槽设计太少，太小，所以厨师不得不到很远的地方去找游泳池，浪费时间，所以为了追求方便，随意打扫，厨房卫生就变差了。

厨房的明渠是排放废水的重要渠道，因为有些厨房的开水沟设计太浅，没有高低落差，没有有机连接，是厨房和水地相连，厨房臭气熏天。

因此，在设计厨房时，应充分考虑厨师用水的需要，在适当的位置设置一个单槽或双槽池，并确保食品生产环境的清洁和卫生。

## 5.照明

厨房的灯光是非常重要的。厨房的灯光直接影响到厨师在烹饪时能否掌握菜肴的颜色；板上的亮灯可以有效地防止等。厨房照明不一定要豪华优雅，但它在厨房中的重要性是不容忽视的。

医院有大量的医院工作人员、家属、，因此，医院食堂的厨房如何设计非常重要的，无论是在功能区还是设备选择上都是重中之重。下面东坡居厨房工程设计小编就为大家详细讲解一下医院食堂厨房设计时应注意的细节！

## 一、医院食堂厨房设计方案

在医院食堂厨房的设计中，应从下面几个方面进行考虑：只有在充分考虑设计方案的前提下，未来的医院食堂才能畅通，只有医生和才能让医生和离开医院，为家属提供更好的饮食。

1.通风设计：一般设计排风能力为油烟排风设备，按80%排风设计补充风量。此外，应考虑合理的房间通风。只有医院食堂通风良好，500人以上用餐酒店后厨改造工程，才能充分发挥医院食堂主厨的作用。

2.选择厨房地板：厨房地板油烟居多，必须使用防滑砖，在选择实用新型防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一种有效的措施。

3.沟渠：厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，高度无差异，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防鼠工作。

4.厨房照明：厨房照明应逼真，热蔬菜应以足够的光线加工，以把握盘子的颜色，板上应亮灯，为了有效防止和追求精细的刀工，应有足够的照明来寻找食物，减少将碎片混入餐厅和餐馆。

## 二、介绍医院食堂厨房的设计与功能

粗加工区：为满足卫生要求，原料应分开清洗和切割，厨房其他区域不得交叉。

操作间：操作间主要设有炉灶、储存原料的冰箱和储藏调味品的台柜。由于的就餐时间不均匀，主食是粥等食物，所以这里有一个锅炉，在做较少的食物时，使用起来很方便。

少数民族间：医院里的随处可见，所以我们需要考虑少数民族的饮食习惯，所以设立回族手术室来满足少数的特殊需要。

## 三、医院食堂厨房设计规范

1.不应在干燥的地形、给排水条件和供电地区选择污染易发地区。

2.远离排泄物、下水道和垃圾站。

3.医院附近不得允许有害气体、性物质或者其他扩散污染源。

汕头澄海500人以上用餐酒店后厨改造工程「多图」由广州市东坡居厨房工程设计有限公司提供。“商厨工程设计,整套厨房设计,酒店厨房设计,学校厨房设计”选择广州市东坡居厨房工程设计有限公司,公司位于:广州市天河区体育东路体育东横街21号202,多年来,东坡居厨房工程坚持为客户提供好的服务,联系人:戴经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。东坡居厨房工程期待成为您的长期合作伙伴!