

东坡居设计 清远佛冈酒店厨房布局设计

产品名称	东坡居设计 清远佛冈酒店厨房布局设计
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

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。

商用厨房鲜活场

随着消费者对原料鲜活程度和出菜速度、节奏的更加重视、客人所订、点的海、河鲜及等鲜活原料经其鉴认后，大部分客人希望在很短的时间内烹制上桌。因此，对鲜活原料的宰杀，需设计配置方便操作的水池及工作台，清远佛冈酒店厨房布局设计，以保证开餐繁忙期间其操作仍十分便利。刺身原料的制作，要求有严格的卫生和低温环境，除在管理上对生产制作人员及其操作有严格的操作规范外，欧姆维工程师们认为在设计及设备配备上也应充分考虑上述因素。设置相对独立的作业间、创造低温、卫生和方便原料贮藏的小环境是十分有益的。

商用厨房设计的输送便捷功能

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。

烹调厨房的整个室温（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，因此欧姆维绿色厨房工程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，1000人左右就餐酒店厨房布局设计，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。

商用厨房和餐厅同楼

为了保证烹调厨房的出品及时，并符合应有的食、香、味等质量要求，烹调厨房应紧靠与其风味相对应的餐厅。尽管有些饭店受到场地或建筑结构、格局的限制，厨房的加工或点心，甚至冷菜或烧烤等的制作间，可以不与餐厅在同一楼层，而烹调间必须与餐厅在同一楼层。

近年来，随着中国人民生活水平的不断提高，本应高速发展的饮食业由于对国内餐饮业的商业厨房设计和规划缺乏认识和规划而关闭。不合理的商业厨房设计已成为餐饮业发展的根源。今天东坡居商业厨房小编已经把商业厨房设计对酒店的四大重要性进行了详细的分析，快来看看吧！

东坡居解读：商用厨房设计对酒店的重要性!

点

厨房工程设计人员在设计初可以避免出现一些不科学的布局，避免不必要的成本。商业厨房设计对酒店

经营者的投资有着深远的意义，投资建设主要有以下几个方面：设备采购、辅助设施、施工成本。

第二点

厨房工程设计与工作人员的效率密切相关。合理的厨房工程在设计过程可以改善各功能区域的协调性，800人以上用餐酒店厨房布局设计，工作人员的操作，从而节省时间，提高送餐质量和速度。

第三点

的厨房工程设计可以提高酒店厨房人员的管理水平，甚至直接影响到酒店管理水平的提高，使管理者能够根据商业厨房的空间设计、设备布置等建立一个更好的系统，提高运作效率。我们将加强制度监督。

第四点

厨房工程设计影响着酒店的形象，反映了酒店的档次，这与经营者的要求和设计师的水平有着很大的关系。造成这个问题的其中一个原因，是商业厨房的布局不合理，例如一些酒店进入食肆后，便有煮食烟、噪音和热空气进入食肆，500人以上用餐酒店厨房布局设计，例如有些酒店有后方的煮食烟、噪音和热空气进入食肆，而有些食肆则有华丽的店面，而后厨房又脏、又脏又差。毫无疑问，酒店的形象受到了很大的损害。

厨房工程设计决定了酒店的长远发展，所以应选择合理的厨房工程设计公司。

东坡居设计-清远佛冈酒店厨房布局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。