

珠海保税学校厨房设计 学校厨房怎么设计 东坡居厨房工程

产品名称	珠海保税学校厨房设计 学校厨房怎么设计 东坡居厨房工程
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

商用厨房设计要注意的事项太多了，稍不留声就容易出现各种问题，影响厨房的运营成本及工作流程，珠海保税学校厨房设计，甚至影响出品饮食，今天小编为大家盘点了厨房要注意的事项，大家一起来看看吧~

商用厨房装修设计要注意哪些

- 1、因为商用厨房的工作人员多，学校厨房设计解决方案，空间小就会显得混乱。如果商用厨房设计不合理，厨房工作人员工作流程不便捷，会降低工作效率！
- 2、厨房位置的通风要好，如果是建在地下室，一定要做好通风。在对商用厨房设计的时候要考虑到效率问题，每个区域间都要有一定的顺序，这样才能提高出品饮食的效率。
- 3、厨房工作时难免会产生油烟和污水，油烟和污水设备要设计合理，厨房餐具选择实用的，如果是为了打造特色厨房所需，一般是选择宜清洁，寿命长，以安全节能和效率为目标。

以上就是今天为大家介绍商用厨房装修设计要注意的全部知识，希望可以帮助到大家。大家都会觉得厨房装修是一件比较棘手的事情，只要我们遵循工作流程要点，厨房的设计就会轻松很多。

对于餐饮行业来说，排烟通风是商用厨房设计的重要一项。厨房排烟设计不合理，会导致厨房工作的正常，甚至影响到就餐人员及工作人员的健康，接下来就有东坡居商用厨房工程师设计小编来为大家做一个简单的介绍。

东坡居解读：商用厨房排烟在设计时需注意什么？

、油烟净化器。根据实际情况选择设备的类型和运行方式。在安装设备前，设计人员要对厨房的面积来确定设备的选择和摆放，并计算出排烟系统各部分的实际运行参数，包括设备操作阻力和排气量，以此来保证厨房的排烟系统的正常实施。

第二、厨房的排烟流动。在这里，商用厨房的蒸煮热量、排气、排烟量非常大，排气罩可以选用油烟罩。为了减少油烟对环境的影响，可以选择清洗烟罩。

烹饪室：对新鲜空气的要求很低，但排气效果必须好，否则，蒸汽会填满整个工作间，影响厨师的工作，排气主要是水蒸气，学校厨房设计平面图，无需使用和净化装置即可直接排放。

第三、厨房补充空气。在厨房通风中，为了补充一定数量的新鲜空气，学校厨房怎么设计，应根据排风量的80%来考虑送风量。厨房内的负压值大于5Pa，由于负压过大，炉膛会有风。因此，可以调节风扇和排气扇的速度。

1.抽排烟气效果要好

厨房每天都会产生大量的烟雾、混浊气体和蒸气。如果不及时排出，不仅会影响厨师工作，还会污染顾客的就餐环境。因此，在炉灶、蒸锅、烤箱等炉顶上，必须配备强大的排烟设施，使烹饪厨房每小时换气50次，换气60次，使厨房真正形成负压区。为了创造一个清新的空气环境，方便厨师判断菜肴的味道。

2.方便原料和烹饪材料的转运

配菜及煮食可以同时在一个工作区间进行，配菜区与煮食区间的距离不应太远，以降低工作效率。客人事先订好盘子，准备好后应该有一定的工作台或长凳，以便暂时放在油锅上。不可将已配份的菜肴放在菜台上，以免把菜的顺序弄乱。

3.专门设置急杀活鲜及刺身

消费者对原料鲜活程度和出菜速度非常重视，大部分顾客希望美食能在短时间内烹制上桌。因此鲜活原料的处理需设计配置水池及工作台，保证开餐繁忙期间其操作便利。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，在设计及设备配备上也应充分考虑上述因素。设置相对独立的功能区域、创造低温、卫生和方便原料贮藏的小环境是十分有益的。

珠海保税学校厨房设计-学校厨房怎么设计-东坡居厨房工程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实力不俗，信誉可靠，在广东广州的建筑图纸、模型设计等行业积累了大批忠诚的客户。东坡居厨房工程带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入*，共创美好未来！