

# 200 300人用餐酒店后厨设计 东坡居厨房设计公司

产品名称	200 300人用餐酒店后厨设计 东坡居厨房设计公司
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

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解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，1000人左右就餐酒店后厨设计，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，200-300人用餐酒店后厨设计，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，500人以上用餐酒店后厨设计，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。

食堂厨房设计是商业厨房设计的重要内容之一。厨房布局和卫生设施应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。布局应根据餐饮业的具体情况定量确定。为保证工艺流程不受污染，必须合理配置必要的设施和设备。以下是东坡住宅厨房工程设计小编为大家介绍的深圳商业厨房设计标准！一起来看看吧

#### ~一、商业厨房设计的重要性

厨房的使用和工艺设计在餐厅、酒店和酒店的餐饮部门中非常重要，一个理想的设计不仅可以使厨师和相关部门紧密有序地工作，还可以为美味食品的生产提供一个良好而舒适的环境，因此，顾客可以得到更好的服务，并不断提高顾客的周转率，相反，粗放的设计可能是由于设备和用具的不合理安排造成的，导致厨师使用起来不容易，无法洒下他们的烹饪技术，影响产品质量，长期的发展将不可避免地影响酒店或酒店的声誉。

#### 二、商业厨房的设计与布局

酒店厨房设计时，厨房设备应根据现场情况及餐厅的功能和要求合理布置和设计，厨房设备应根据煤气公司的要求、卫生防疫、环保、消防等部门的要求进行调整，韶关浚江酒店后厨设计，同时要充分考虑未来建筑、安装和验收的实际情况。在厨房布局方案的设计中，要高度重视厨房的功能，总厨房面积占餐饮面积的20%，不能少于10%。

商用厨房设备就是指比较适用于酒店、餐馆、中西餐厅、咖啡厅等餐饮经营场所以及各大、学校、工地食堂的中大型厨房设备。它的特点是产品种类多、规格型号、功率、容量等各多方面都比家庭用厨房设备要大好多、价钱也相对比较高，偏重于整体厨房，涉及到304不锈钢材质部分早已全部选用304不锈钢材质。其一般来说可分为六大类：炉灶设备、排烟系统通风设备、调理设备、机械类设备、制冷机隔热保温设备、西餐类设备。

#### 厨房设备有哪些种类适用哪些地方

酒店厨房设备设备其一般来说可分为六大类：炉灶设备、排烟系统通风设备、调理设备、机械类设备、制冷机隔热保温设备、西餐类设备。

## 炉灶设备

目前用的比较多的是燃气或者是液化气灶。当中，普遍产品有，双头单尾灶，双头双尾灶，单头单尾炒灶，双头和单头的低汤灶，单门、双开门以及三门蒸柜等。日韩式厨房还需要使用到铁板烧设备等。这些燃气设备通常要历经有关的检验，才能够使用。由于电磁技术的发展趋势，目前已经有一少部分餐厅厨房开始使用电磁灶具，低碳环保，降低成本，将是以后的发展趋势。

200-300人用餐酒店后厨设计-东坡居厨房设计公司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是广东广州,建筑图纸、模型设计的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在东坡居厨房工程领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创东坡居厨房工程更加美好的未来。