

# 酒店厨房哪家的质量比好 潮州酒店厨房 广州天圣厨具

产品名称	酒店厨房哪家的质量比好 潮州酒店厨房 广州天圣厨具
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

## 产品详情

5000人的集团企业食堂商用厨房设计要注意哪些

大型餐饮企业的经营规模大、经营风味多样，功能区域划分为中餐厅、西餐厅及风味餐厅等，厨房设计要兼具能制作出中餐、西餐等厨具设备，以满足不同消费者的饮食需求。

大型餐饮厨房要求规模大、经营风味多，为了保证经营的连续性和客人选择范围的广泛性，同时为了防止原料间相互串味、互相污染，便于仓库管理，大部分本地不易采购和容易断档的原料，仓库都分别给以一定量的库存，如有专门设置的肉类食品库、海产食品库、蔬菜食品库、瓜果食品库、西餐原料食品库、蛋类食品库、奶制品食品库等等，这些库房虽不归厨房管理，但为了厨房领料和使用的方便，在做厨房设计时，酒店厨房哪家的质量比好，应作统筹考虑才对。大型饭店贮存肉类食品的冻库应自成系统与其它房间隔绝。

厨房一定要设干货仓和冷藏柜，冷藏柜贮存近期使用食品温度一般控制在15度，要将生熟食品分开存放并定期除霜。

厨房加工区域，潮州酒店厨房，包括对原料进行初步摘拣、宰杀、洗涤、整理的初加工和对原料进行刀工处理的深加工及其随之进行的腌制等工作。不仅如此，加工产生的大量废弃垃圾需要及时清运出店。与原料入店相似，其进出厨房的工作量很大，因此，加工与原料采购、库存同属一个区域是比较恰当的。即使有些饭店，厨房场地不规整，烹调多和相应餐厅在同一楼层、同一区域，而加工仍多与原料出入区设计在一楼的另一区域，实践证明这样生产操作也是为方便的。

该区域通常包括热菜的配份、打荷、烹调；冷菜的烧烤、卤制和装派；点心的成型和熟制等岗位。正因为如此，该区域也是厨房设备配备相当密集，设备种类为繁多的区域。该区域按生产性质的不同，酒店厨房要多少钱怎么报价，可以相对独立地分成四个部分，即热菜配菜区、热菜烹调区、冷菜制作与装配区、饭点制作与熟制区。

热菜配菜区，主要根据零点或宴会的订单，将加工好的原料，进行主配料配伍。该区的主要设备是切配操作台和水池等。要求与烹调区紧密相连，配合方便。

关于食堂厨房的设计内容，小编已经说了不少，其实公司食堂的厨房设计和其他食堂的厨房设计并没有特别的不同，下面的小编从食堂厨房的布局设计、分隔区和面积三个方面给你一个简单的介绍。

## 一、布局

6000人左右公司厨房工程设计布局应该注意以下三方面

食堂厨房是根据经营者的业务需要来设置的。功能区域通常设置为储藏室、粗加工室、主食室、副食室、面条室、冷盘室、餐厅、洗衣室等。此外，还有配套更衣室、淋浴房、办公室、小卖部等公共场所，每个地方都位于室内。布局要求：满足使用要求，紧凑，根据生产流程(原料进入 原料处理 半成品加工 产品供应)，流程流畅，食品冷热，煮熟无交叉污染。

## 二、分离

备餐间、冷荤间、洗涤间和消毒间均应单独设置专间，现榨果蔬汁和水果拼盘及加工生食海产品的区域也需要单独设置，类似于冷荤间。

用于原料、半成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。主操作间通风系统(包含排风竖井和设有挡风板的天窗等自然通风设施)应能很好地处理室内油烟、蒸汽等问题。防止油烟味污染餐厅和其他操作区域。分离的要求是：分离明显有效，每个房间不交叉污染，不相互干扰。

## 三.面积

每个餐厅和饮食厅面的面积分别为1.10平方米和0.85平方米。厨房面积与餐厅面积之比应为3~7。每个餐厅和餐厅的面积分别为每座1.10平方米和0.85平方米/座，厨房内的功能室-主手术室(切配和热加工间)的面积不少于食品加工区面积的50%(如果只用半成品烹饪，主操作面积可适当减少)，冷盘室的面积不少于10%，粗加工室不少于10%。餐厅和洗碗机分别占面积的10%左右。如果你需要设立一个实验室，面积不应少于12平方米。

上一个星期一位负责做公司食堂厨房的项目主管和小编闲聊到厨房管理守则，管理规定这些问题，以小编这几年对公司员工食堂厨房这块的了解就总结了一下十个管理准则给了对方参考，下面咱们天圣厨房小编和大家说说比较实用的10个准则管理规定。

3000人公司员工食堂厨房针对设备的十条你应该知道的规定：

- 1、员工食堂厨房一切主要机械设备、厨房设备、厨房用具、基本操作，酒店厨房怎么设计改造比较好，按照规范标准操作与管理；
- 2、对厨房任何设备拟定好出维护保养维护措施，每个人遵守；

- 3、员工食堂厨房内任何人使用厨房厨具，由本人妥善保管、使用及维护；
- 4、食堂厨房内公用厨房厨具，使用后放回规定的位置，不可以私自改变，另外进一步加强维护保养和正常使用；
- 5、食堂厨房内任何特殊物品，如雕刻、花嘴等物品，由专职人员保管存放，使用时做记录，归还时要点数和检查一遍；
- 6、员工食堂厨房内厨房厨具新旧置换需申请办理相关的办理手续；
- 7、公司员工食堂厨房任何厨房厨具、厨具(包含零配件)禁止带出；
- 8、食堂厨房任何厨房厨具、厨具应轻拿小心轻放，避免人为因素损坏；
- 9、员工食堂厨房内厨房厨具，使用人有责任义务对其进行维护保养、维护，因不遵守操作规程和厨房工作纪律造成设备物品损坏、丢失的，照价赔偿；
- 10.定时检查、维修。凡设备损坏后，必须经由维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应该向上级主管部门报告审核同意。

以上这几条都是小编总结的经验所得出来的结论，如果合适自家的公司食堂厨房管理，可以参考一下，不懂的可以问下广州天圣小编，我会为大家一一解答。

酒店厨房哪家的质量比好-潮州酒店厨房-广州天圣厨具由广州天圣厨房设备有限公司提供。广州天圣厨房设备有限公司实力不俗，信誉可靠，在广东广州的整体厨房等行业积累了大批忠诚的客户。广州天圣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！同时本公司还是从事厨具工程设计食堂工程设计，酒店厨具设计中央厨房设计，商用厨房设计厨房设备设计的厂家，欢迎来电咨询。