

厨房设备工程 信诚厨具设备

产品名称	厨房设备工程 信诚厨具设备
公司名称	佛山市三水区信诚厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区盐步南国嘉上酒店用品城西区F25--26号
联系电话	13539324968 13539324968

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：佛山市三水区信诚厨具设备有限公司

幼儿园厨房布置方法：

- 1、幼儿园厨房装修时，不要使用大芯板做门芯的复合门，因为他内部含有很高的甲醛，夏天气温高时，甲醛释放量就会成倍的增加，这对儿童的危害极大。幼儿园装修注意事项有哪些
- 2、幼儿园厨房装修过程中要严把材料关，因为大家都知道材料中含有的有害物质;在幼儿园装修设计时要特别注意铅的防护，因为无论是何种装修现今都少不了油漆的使用，而尤其中含有一定量的铅，又因为铅的悬浮正好与儿童身高差不多，铅就会很容的顺着儿童的呼吸道和消化道进入儿童体内，因此在幼儿园装修时要严把材料关的同时还要注意室内的通风，给儿童们营造一个良好的学习和成长环境。
- 3、在幼儿园厨房装修时一定要注意地面要采取一定的防滑措施，在有棱角的地方一定要进行处理，防止孩子们在玩耍的时候受到伤害。

2、烹调厨房必须有足够的冷藏和加热设备使厨房的整个室温（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，厨房设备工程，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用，因此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，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。

一、职工食堂厨房设计方案

职工食堂厨房设计方案是根据很多因素有关系的，每个职工食堂的面积是不一样的，就餐人数也是不同的，主要做的菜系也是不一样的，不同的人、面积、菜系的口味，职工食堂的设计方案是不一样的。

1、厨房区域规划设计方案：

根据规范要求，总就餐人数100人的厨房总面积按大于30平方米计算，总就餐人数1000人以上的厨房总面积按超出部分每人增加0.2平方米~0.5平方米计算，当然具体还是要根据甲方的需求设计。

2、职工食堂厨房设计流程：

按照生进熟出的原则设计，在原料入口处就近设计仓库，方便运输管理，人员流线和物料流线分开设置以防止交叉污染，按照出餐和回收餐具通道分开原则，将备餐间和回收间分置，备餐间设一预进阀，并设置感应洗手池，烹饪区和售餐间的流线同样采用人与物料分置，人员从预进门进入，物料由传递门窗传送，餐具洗涤和消毒分别置于独立的分区，流程无交叉，以防止2次污染，消毒碗的餐具可直接送往备餐间或是存放在洁碟柜。

厨房设备工程-信诚厨具设备(推荐商家)由佛山市三水区信诚厨具设备有限公司提供。佛山市三水区信诚厨具设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！