

# 肇庆厨房设备安装 广东信诚厨具设备

产品名称	肇庆厨房设备安装 广东信诚厨具设备
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

### 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，厨房设备安装，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。

## 一、医院食堂厨房设计方案

在设计医院食堂厨房设计图时，应充分考虑以下4个方面:只有在充分考虑设计方案的情况下，才能使后期的医院食堂畅通，只有医生和才能让医生和出院.并且为患者的家人提供更好的膳食.

- 1、通风性:一般设计排气量为油烟排风设备，按80%的排风设计补充风量.此外，还要考虑合理的房间通风.只有医院厨房设备良好，才能让医院食堂厨师发挥得更好.
- 2、厨房地板:厨房地板必须使用防滑砖，在选择新颖实用的防滑砖之前，使用红钢砖仍然是一个有效的举措.
- 3、用水明沟:厨房排水沟不应太浅，明渠表面应平整，高低无差别，做好露沟地面下的有机连接，做好排水沟末端防老鼠的工作.
- 4、厨房灯光:厨房灯光要实用，热菜加工要用足够的光来处理，以把握菜肴色泽，案板切配要有明亮的灯光，为了有效防止和追求精细的刀工，出菜找荷要有充足的灯光，减少混入餐厅和流入餐厅的碎片数量.

## 2、中型厨房

中型厨房是指能同时生产、提供500个餐位左右宾客用餐的厨房。中型厨房场地面积较大，大多将加工、生产与出品等集中设计，综合布局。

## 3、小型厨房

小型厨房多指生产、服务200-300个餐位宾客同时用餐的厨房。小型厨房，多将厨房各工种、岗位集中设计、综合布局设备，占用场面积很大、但多规整，其生产的风味比较专一。

## 4、超小型厨房

房，是指生产功能单一，服务能力十分有限的厨房。比如在餐厅设置、当客现场烹饪的明炉、明档，饭店豪华套间或套间内的小厨房等。这种厨房多与其他厨房配套完成生产出品任务。这种厨房虽然小，但其设计都比较精巧，方便美观。

肇庆厨房设备安装-广东信诚厨具设备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是一家从事“烤鹅炉,蒸饭柜,燃气炉具,厨房设备定制”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“李大叔”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使信诚厨具设备在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！