

单位厨房改造工程 厨房改造工程 信诚厨具设备

产品名称	单位厨房改造工程 厨房改造工程 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

食堂厨房设计各功能间的规范

1) 粗加工间应设专间，配3只以上水池和操作台，用于肉禽蔬菜粗加工，学校厨房改造工程，并设存放货架。

(2) 配食间应设1只以上水池和台，半成品存储冰箱，以及有明显标记的盛菜盆。

(3) 烹调间内墙应采用白色瓷砖铺到顶，地面设明沟排水，饭堂厨房改造工程，沟内三面贴白色瓷砖等光滑防水材料，阴角成弧形，地面必须用不透水、耐腐蚀材料辅砌，应向明沟方向有1-3%的倾斜。在排水口设防鼠金属网，吸排气口设防蝇设施。炉灶蒸灶应使用气、油、电炉或隔墙式煤灶，灶面使用不渗水光滑材料建造，炉灶上方装有大于灶面的通风排油和排气罩，排气罩口速度不小于0.5M/S并配接油器。烹调台照度大于150Lx。烹调间提倡使用不锈钢设备，必须有大小适当的操作台和有盖的调味品容器。

3、抽排烟气效果要好，烹调厨房每天会产生大量的油烟、烛气和散发的蒸气，如不及时排出，厨房改造工程，则在厨房内徘徊，甚至倒流入餐厅，污染客人的就餐环境。因此在炉灶、蒸箱、蒸锅、烤箱等产

生油烟和蒸气设备的上方，必须配备强有力的抽排烟设施，力求做到厨房每小时换气50-60次，使此厨房真正形成负压区，以创造空气清新环境，方便烹调人员判别菜肴的口味。

4、配份与烹调原料传递要便捷配份与烹调应在同一开阔的工作区内，配份与烹调区距离不可太远，以减少传递的劳累。宾客提前预定的菜肴，配制后应有一定的工作台面或台架，以暂放待炒。不可将已配份的所有菜肴均转搁在烹调出菜台（打荷台）上，以免出菜次序混乱。

厨房种类及功能

行菜点制作的生产场所。它必须具备以下要素：

- 1、生产工作人员（有一定技术的厨师、厨工及相关工作人员）。
- 2、生产所必需的设施和设备。
- 3、必需的生产空间和场地。
- 4、烹饪原材料。
- 5、能源等。

厨房的设计布局与厨房种类有密切关系。美国的一位管理学家曾经说过，世界上除了连锁店或联号饭店的厨房设计布局大致相同之外，不可能再找到两家厨房在设计布局上一致的了。不同类型的厨房在设计布局方面均有不同的要求。因此，首先了解厨房的种类及厨房的生产功能尤为重要。

单位厨房改造工程 -厨房改造工程 -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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，信诚厨具设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李先生。