西安酒店酒楼学校幼儿园厨房设计

产品名称	西安酒店酒楼学校幼儿园厨房设计
公司名称	西安中鑫厨具设备有限公司
价格	面议
规格参数	材质:不锈钢
公司地址	西安市高新区太白南路高山流水和城第3幢1单元17层11702号房
联系电话	029-89521033 13324503078

产品详情

厨房布局涉及如何才称的上位置合理、布置科学？

一、厨房与餐厅之间如何采用有效的隔音、隔热、隔味的措施？

厨房和餐厅间应有一定的缓冲空间，一般用备餐间来作为过渡空间，可通过设置双道弹簧门；出菜屏风；拐角玄关等方法有效地解决隔音、隔热、隔味等问题，还可避免就餐客人对厨房的透视。合理地设计排风量可及时吸走厨房炉灶产生的大量热量于油烟，确保厨房内空气流通无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。厨房内应有一定的负压值，使厨房产生的油烟、气味不会往餐厅逃逸、以达到隔热、隔味的效果。

二、如何确认洗碗的位置是否合理？

洗碗碟间的设置应符合洁污分流的原则，使餐厅或加工间用过的餐具可以方便地送至该洗蝶间进行清洁处理并送回待用。另外，洗碗间的位置设施还应处理好废弃物、污染物等垃圾的存、运问题。在洗涤消毒的过程中，一方面又餐具进入，另一方面，又有洁净餐具送出。所以其洁、污流线分流明确，无迂回交叉的位置是合理的。反之，为不合理的。

三、冷菜制作间如何分隔？冷菜间的适宜温度是多少？

冷菜间是冷菜成品切配装盆的场所。冷菜的制作遵循“ 专人、专室、专用工具、专冷藏 ”的“ 五专 ”制度，在其入口处应设有洗手消毒设施的预进间；冷盆间内装置独立的空调设施，保持室内空气洁净度；并设置紫外光杀菌灯，水源供给管采用铜管连接，供应可生饮用的水源。为防止蚊蝇孳生，冷菜间内排水系统不应设置明沟，地面须保持清洁干净，冷菜间可用铝合金玻璃隔断进行分隔，通过窗户传菜，冷菜间的适宜温度应在24摄氏度以下。

四、粗加工间与操作间应如何分隔？操作间的适宜温度是多少？

粗加工间是将水果、蔬菜、水产、禽、肉类等原料加工成初步半成品的场所。粗加工间内程序应是

从污到洁污过程，所以应特别注意洁污分线和避免加工后的洁污倒流。工作过程中产生的大量废弃物等垃圾的运送路线不能与洁净物流线混淆。因水产品及禽类易于细菌感染，最好将其与蔬菜类粗加工分隔开。即设置荤食品加工间与蔬食品加工间。

操作间是将经过粗加工的各种副食原料，分别按照菜肴或冷荤需要进行称量、洗、切、配菜过程，成为待进一步加工的生食半成品，在继续送往热灶间加工成成品。

粗加工间与操作间独立分间设置。从原料至成品的生产流线应简短顺畅，无迂回交叉。粗加工间与操作间是排水量较多的地方，当采用明沟排水，便于清洁与疏通。带有油腻的排水，应与其他排水系统分别设置，并安装隔油设施。操作间的适宜温度应在26度以下。

五、合理的厨房布局设计应遵循以下设计原则：

1、厨房布局设计应满足既定菜式的需要。

2、严格掌握生熟分开，洁污分流的原则，确保厨房饮食卫生。

3、生产加工流程简短顺畅，避免迂回交叉，尽量缩短输送流程，使路径分明。

4、厨房各功能区域清晰，既相互独立又相互沟通，便于厨师各司其职，分工合作。

5、拥有合理的操作人员走动空间，便于厨师作业，视野开阔，方便管理。

6、厨房应设置良好的排烟系统，确保空气流通、无闷热感觉，使厨师有一个舒适的工作环境。