

# 广东宏量厨房厨具工程设计 各种规格欢迎来电

产品名称	广东宏量厨房厨具工程设计 各种规格欢迎来电
公司名称	广东宏量环保厨房设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市寮步镇石大路石步路段207号
联系电话	13717182933 13268853491

## 产品详情

厨房工作区的划分、功能、主要设备的配置：

1、标准中式餐厅工作区分为：

(1) 操作区：根据厨房平面图及设备配置情况，有的还可分为红案操作区、蒸煮区、烤制区等，其功能是满足既定菜系，烹调工艺要求。

(2) 粗加工区：其功能是摘去菜叶、根、茎情况，鱼肉开生、初加工处理。

(3) 精加工配菜区：其功能是将粗加工食物改制，调配适合菜系要求。

(4) 白案区：其功能是面粉类食物调和、压制、工艺拼花、拼盘等。

(5) 冷拼区：其功能是将不经加热可直接食用的食物，开瓶、切制、拼花、拼盘等。

(6) 洗消区：其功能是将餐具进行清洗、消毒、贮藏。

(7) 冷藏区：用于生、熟易变质食物贮存。

(8) 仓库区：用于米、面等不易变质食物贮存。

2、中式餐厅各分区主要设备的配置：

(1) 操作区：对于广式厨房，其菜式烹调工艺有蒸煮、烧腊（烤制）卤味及火炒四种工艺并举，偏重于烧腊和蒸煮，其操作区必厨房备设备有：炒灶、蒸炉、肠粉炉、高汤炉、矮仔炉、烤乳猪炉、烤鸭炉、蒸灶或蒸炉、蒸汽柜。

对于川式厨房，其菜式烹调工艺主要以爆炒为主，以煨、蒸为辅，其操作区必备设备有：强力鼓风炒灶、煲仔炉、蒸炉或蒸气蒸柜矮仔炉。

广东宏量环保厨房设备有限公司是集厨房设计、产品研发、生产制造、设备安装、售后服务于一体的厨房设备工程企业，欢迎各界来电咨询和到公司检验。