

厨房设备报价 宇杰厨具 南京厨房设备

产品名称	厨房设备报价 宇杰厨具 南京厨房设备
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

产品详情

宇杰公司认为厨房是生产食品的场所，但是，它与食品生产厂批量生产不同，饭店厨房设备，也与其他生产场所有着截然不同的商业特点。那么今天南京宇杰厨具告诉你商用厨房工程是什么？

2、满足经营的技术储备和物资储备

一般厨房都具备制作各种菜肴、米面、点心等主、副食的能力，都具备炒炸等各种加工设备。根据经营需要，要有物资储备和技术储备，以适应顾客的需求，保持市场竞争力。

3、技艺和设备需求

不同的厨房都有经营取向和服务项目，有自己加工工艺、工序、火候，所需要的厨房和厨房设备有用意，如火锅店、烧烤店把厨房熟制设备搬到餐桌上，厨房需要的设备就减少了。主营菜系、特色菜、等餐品需要配套的设备。

各种工作区域分开

在保证工作流程通畅原则下，厨房设备报价，把主食、副食、凉菜、清洗、粗加工、配*传菜，各种工作区域采用有形的隔断或无形的隔断，把功能区域划分开，形成完整的工作流程，便于分工管理。按照规范，有档次要求的酒店须有单独的工作间，不允许合用或混用。凉菜间更是有严格的卫生规定，南京厨房设备，凉菜容易变质，特别是夏季，厨房设备，应用隔断便可以减少油烟、热气、污水、蚊蝇的进入。

在一般的酒店设有单独的凉菜间也是有必要的。可单独安装空调，保证低温凉爽，对于清洁卫生。必须设预进间，人员进入必须洗手更衣，非本室工作人员不能进入。其他工作间也是一样，一个完整的工序阶段所需要的设备，应设置在一个相对的工作间内。T.作职责清楚，则管理方便。避免产生工序相互穿

插倒流、跨工作间作业、借用主要设备的情况。

在厨房面积受到限制时，需要灵活变通设计。把相关的工作区设计在一个工作间内。如把热菜和主食熟制加工设计在一个房间内，便于排烟与排烟罩的安装。

餐饮厨房工程——洗涤设备

餐饮厨房内洗涤要分为食材清洗和餐具清洗，两者要分开，不能共用一套洗涤设备。常规洗涤系统内包含了冷热水供应、排水、送鲜风、洗菜设备、洗碗设备、星盆工作台、储存柜、食品处理器等。

餐饮厨房工程——预处理设备

餐饮厨房在烹饪之前要先对食材进行预处理，包括切、洗、配等工作。需要用到存放架、打荷台、餐车、调料箱、调料架等。

厨房设备报价-宇杰厨具-南京厨房设备由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司（www.njjj.com）在行业专用设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，宇杰厨具一直以客户为中心、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：刘。