

# 沈阳金泽装饰专业烧烤店设计：烧烤店装修烧烤间的四个忌讳

产品名称	沈阳金泽装饰专业烧烤店设计：烧烤店装修烧烤间的四个忌讳
公司名称	沈阳金泽装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	沈阳市浑南区营盘南街禹洲广场A2楼2-29-1
联系电话	13066632226 13332454221

## 产品详情

沈阳金泽装饰www.jzs8.com专注于餐饮空间设计与装修十五年，提供专业的烧烤店设计装修效果图、施工图纸等方案设计及烧烤店设计施工工程。众所周知，烧烤店装修烧烤间是重中之重的事情，因为烧烤间属于烧烤店的“心脏”部分，心脏运转的好不好，会直接影响整个烧烤店运行的效率，影响出菜率，影响烧烤的品质味道。而这些都会给顾客带来不好的体验，影响店铺和品牌的口碑。所以，烧烤店装修烧烤间有四大忌讳，在装修的时候一定要尽力避免。烧烤店装修烧烤间的四个忌讳：烧烤店的烧烤间可谓是烟火重地，所以在设计时安全则放在首位。1、忌装修材料不耐水烧烤间虽说“火旺”，但由于食材需要处理清洗，也是很容易积水的地方。而积水过在很大程度上会加速设备的腐蚀和老化，还会造成面湿滑，产生不安全的因素。因此烧烤店的烧烤间在选择装修材料时，一定要选择耐水性和耐腐蚀的材料。2、忌设备漏电烧烤间的设备很多，各种联通的电路也是不安全因素的重要原因。如果因为处理不当而发生漏电现象，很可能造成人员受伤，甚至还可能引发严重的火灾。所以，在烧烤间的设备选用上，要严格把住质量关，杜绝漏电现象的发生。3、忌光线不足烧烤制作是需要用眼睛判断的，烧烤的人员要凭借材料的颜色变化来判断制作的进度，所以烧烤间内的光线必须充足，而且最好能够保证灯光是纯白色，其它颜色的灯光会导致食材表面的颜色辨别不清，影响厨师对色泽的判断力，从而影响工作的结果和顾客的体验。4、忌温度过高烧烤间一直开着加热设备，这很容易造成室温过高，如果是冬天还可以，夏天的话最好配上空调风扇一类的降温设备。避免因温度过高引起危险和工作人员中暑等情况。所以烧烤店装修烧烤间不应以美观为主，而应该是以实用，耐用，好用为主要标准。