河南中央厨房食品厂净化车装修

产品名称	河南中央厨房食品厂净化车装修
公司名称	河南弘林空气净化科技有限公司
价格	115.00/平方米
规格参数	品牌:河南弘林 宽度:宽度1200MM 产地:河南郑州
公司地址	河南省洛阳市偃师市大口镇
联系电话	15037919398

产品详情

河南中央厨房食品厂净化车装修

一、中央厨房设计规划方案制定的基础条件

1、现场和图纸

中央厨房要根据经营者的经营定位来设计。设计师考察现场情况和参阅客户提供的图纸，提出初步方案。本文介绍的实例，因现场情况特殊——没有建筑图纸，现场还不具备测量条件，相关的影响设备摆放的结构柱、管道等因素还无法确定。所以可以认为，这份中央厨房的设计方案是快餐中央厨房通用的。

2、设计要求

设计时要遵从中央厨房设计的一般原则，满足消防、卫生等相关要求。

二、中央厨房设计规划方案制定的具体情况

据此中央厨房设计规划方案的基础条件，本次设计主要有主食库、副食库、蔬菜类粗加工间、肉类粗加工间、面点主食间、热厨加工间、冷藏库、冷冻库、装箱间及消洗间等功能间，还有杂品库等小的附属功能间。

中央厨房重要的工作流程和主要功能间，设计情况如下：

（一）工作流程

工作流程包括厨房员工、入货、出货、餐具的回收这四个流向。

1、厨房员工流向

厨房的员工进入厨房前经过更衣间、淋浴间、洗手消毒区和风淋房，让员工能够做好个人卫生准备。

2、入货流向

收入货物的入口在存储区和粗加工区附近，不经过厨房。这样可以避免原材料因没经过处理而污染厨房，还可以安排原材料就近进入存储区进行储存或者冷藏、冷冻，方便、卫生。

原材料进入厨房前，蔬果类和肉类分别在相应粗加工间进行清洗、绞切等初步处理。