

蒙自不锈钢厨具一套多少钱 火雍厨具 蒙自不锈钢厨具

产品名称	蒙自不锈钢厨具一套多少钱 火雍厨具 蒙自不锈钢厨具
公司名称	云南火雍厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市前兴路新时代电器城2幢13号
联系电话	13658817007

产品详情

酒店厨房设备设计方案

厨房的灯光。餐厅的灯光重文化，蒙自不锈钢厨具一套多少钱，厨房的灯光重实用。这里的实用，主要指临炉炒菜要有足够的灯光以把握菜肴色泽；案板切配要有明亮的灯光，以有效防止刀伤和追求精细的刀工；出菜打荷的上方要有充足的灯光，切实减少杂草混入并流入餐厅等等。厨房灯光不一定要像餐厅一样豪华典雅、布局整齐，但其作用绝不可忽视。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，到工艺，生产，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

厨房设备配置常识

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，蒙自不锈钢厨具，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，蒙自不锈钢厨具批发，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。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，到工艺，生产，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，蒙自不锈钢厨具价格，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

商用厨房设备如何设计

有效的通风、排风必须符合下列标准：

1.厨房和面点间等热加工间的通风换气，其中65%由排烟罩排出，35%由送新风管和换气扇换气完成，换气一般每小时40次为宜（可在产品上设置频率）。

2.排气罩吸气速度一般不应小于0.5米/秒（购买产品时有规格要求），排风管内速度不应大于10米/秒（购买产品时有规格要求）。

3.厨房和面点间等热加工间的补风量应该是排风量的70%左右，房间负压值不应大于5帕（可在相关的仪器上测量），使厨房内产生的油烟气味不会往餐厅飘散，以达到隔热、隔味的效果。

云南厨房设备，昆明厨房用具，就找云南火雍厨房设备有限公司。我公司从设计，到工艺，生产，质量管理，提供优质的和满足顾客需求的产品意识始终贯彻如一，从而确保了产品的高性能，经济性，美观大方等特征。更优质的厨房设备、厨房用具，就找火雍厨具。

蒙自不锈钢厨具一套多少钱-火雍厨具-蒙自不锈钢厨具由云南火雍厨房设备有限公司提供。蒙自不锈钢厨具一套多少钱-火雍厨具-蒙自不锈钢厨具是云南火雍厨房设备有限公司（www.yncfsb.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：周经理。