

食堂厨房设备 滁州厨房设备 延雅厨具设备

产品名称	食堂厨房设备 滁州厨房设备 延雅厨具设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

一字型布局

如果是一字型的厨房设备布局，那么基本所有的工作区都是在规划在一条直线上，虽然不是理想的黄金三角方案，但用在空间比较狭长的厨房里比较合适、实用，看上去也比较美观。

从风水上来说，一般炉灶和水池是尽量避免出现在同一条直线上的，炉灶五行上属火，水池五行属水，水火不相容，这是大家都比较熟悉的。但考虑到现代人的烹饪习惯，流程如果能在一条线上完成是比较方便的，所以如果是一字型布局的厨房，可以在灶台和水池之间搁置一块木质的砧板或其它属木的物品化解。

U型布局

U型布局的厨房设备，沿着U型线，储物区、备餐区和烹制区环三面墙布置。通常是将储物柜设计在四周、炉灶摆放在其中一面，与炉灶相对的是摆放餐具的位置，滁州厨房设备，而烹饪区、配餐区以及洗涤区是沿U形的另一边依次展开。

这样的布局好处在于储藏空间充足，杂物比较多、且空间较大、接近于正方形的厨房，适合这种设计。这种布局能够提供很多的收纳储物空间，但设计师在设计时应该尽量减小黄金三角之间的点相距不远。

L型布局

L型相对来说是理想的一种布局，对厨房面积的要求也没有岛型的那么高，所以也是最普遍的一种厨房设备布局设计。一般烹饪区、配餐区和洗涤区设计在L形的长边上，冰箱、消毒柜等加点摆放在较短一边的尾部。厨房的黄金三角工作区布置简洁，动线明显，饭堂厨房设备，同时还能够充分地利用墙角，并将厨房与用餐区域整合，有利于节省空间。

走廊式布局

这种厨房设备布局的方式看起来像一个“二”，橱柜布置在两面相对的墙壁，比较适合“短粗”的厨房，两边的工作区宽度好在90-120厘米左右。这样才能保证厨房走道便于两个人通过或是各在一侧工作。储物区、备餐区、烹制区层“二”字排列，动线迂回贯穿于整个做饭流程。

厨房设备如何清洁

清洁地面上油污：在拖把上倒一点醋，食堂厨房设备，即可去掉地面上的油垢。如果是水泥地板的话，可以前一天晚上弄点草木灰，用水调成糊状，再用清水反复冲洗，地面看起来就跟新的一样。

清洁灶具油污：厨房设备液化气灶具最易沾上油污，这时可以把粘稠的米汤涂在灶具上，待米汤结痂干燥后，用铁片轻轻的刮下，这样油污就会随米汤结痂很容易就一起去除了。如果用较稀的米汤、面汤直接清洗，或用乌鱼骨清洗，出来的洁净效果非常好。

调理设备

为了满足存放蔬菜、米面、洗手等需要，食堂厨房内还需配备各种调理设备。主要有水池：常见的有两星、三星水池;架台：面案工作台，米面架，四层或五层货架等。另外，根据需要还有筷子车、收餐车、调料车、售饭台、残食台、墩布池、化冻池等设备。

制冷保温设备

为了原材料的保鲜，厨房设备公司，常常要用到冰柜，以4门，6门最为常见。如果需求量更大一些，则要用到冷库，冷库制冷效果好，储存时间长、质量好，抑制霉菌，延长货架期;有制冷设备，相应的，也就有保高温设备，为了能维持食品的温度，保温售饭台、保温桶也是必不可少的。

食堂厨房设备-滁州厨房设备-延雅厨具设备(查看)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心(www.njyycf.com)在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，延雅一直以客户为中心、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：杨光。同时本公司(www.njshuichi.cn)还是从事南京水池厂家，南京水池批发，南京水池哪家好的厂家，欢迎来电咨询。